



FINOVA 2013

Feira de Inovação Tecnológica



Evento	Salão UFRGS 2013: Feira de Inovação Tecnológica UFRGS – FINOVA2013
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Acompanhamento da acidificação e do pH durante processamento de hidromel de longa fermentação
Autores	KAHENA PEREIRA ALVES DANIELA CASAPIETRA RUIZ Luisa Wolker Fava MAURO JESUS BRONZATTO ANDREA TROLLER PINTO
Orientador	ANDREA TROLLER PINTO

O hidromel é uma bebida que apresenta entre 4 e 14% de álcool, obtida pela fermentação alcoólica de uma solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável. A produção da bebida segue a classificação dos vinhos (suave, semiseco ou seco), o que implica em diferentes colorações, que vão do amarelo bem claro ao castanho. O objetivo desse trabalho foi produzir experimentalmente e acompanhar as variações da acidez e do pH durante o processo de fermentação dessa bebida a fim de padronizar seu processo produtivo e sugerir sua utilização por agroindústrias familiares. Para a fabricação, foi utilizado mel silvestre que apresentou pH de 4,4 e umidade de 15,8%, uma cepa especial de *Saccharomyces cerevisiae* para fabricação de vinho branco e água potável não clorada. Foram produzidas duas bateladas de produto, que se deixou fermentando por 90 dias em bombona plástica translúcida, com saída de gás protegida, a fim de evitar contaminações. As análises foram realizadas quinzenalmente e o produto sofria transvase mensal para retirada de produtos de decantação (leveduras mortas). O pH do hidromel no tempo zero foi de 4,1. O mesmo diminuiu ao longo do tempo, chegando a 3,65, aos 75 dias de fermentação, com ligeiro acréscimo no final do processo (pH de 3,9). Como nos primeiros dias de fermentação formam-se, principalmente, os ácidos acético e succínico, o pH da solução reduz. Esse pH baixo não impede que as leveduras cresçam, porém inibe o crescimento bacteriano, beneficiando a produção de hidromel e reduzindo a contaminação da bebida por micro-organismos indesejáveis. A acidez titulável média foi de 37,7 mEq/L no dia zero, chegando a 69,1 aos 60 dias de fermentação e 64,2 mEq/L aos 90 dias de fermentação. Ainda é prematuro afirmar que o processo utilizado é adequado para a produção em pequena escala, entretanto, vislumbra-se uma possibilidade de padronização do produto, desde que seja mantido o processo de produção constante. Abre-se, assim, uma possibilidade comercial aos apicultores familiares.