



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	PADRONIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO HIDROMEL
Autor	MAIELLI MARTINS MARÇAL
Orientador	ANDREA TROLLER PINTO

PADRONIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO HIDROMEL

Maielli Martins Marçal

Andrea Troller Pinto

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O hidromel é uma bebida alcoólica conhecida desde a antiguidade e é produzida a partir da fermentação de mel diluído em água por leveduras produtoras de álcool. Sua produção está em nível artesanal e pode ser produzida na pequena propriedade agroindustrial. Neste sentido, o objetivo do trabalho foi dar continuidade aos trabalhos anteriores desenvolvidos, de forma a conhecer melhor o processo de fermentação e assim garantir uma padronização mínima do produto de forma a permitir monitorar e definir os padrões de produção para a pequena agroindústria familiar. Optou-se por concentrar a avaliação do processo fermentativo preferencialmente nos primeiros dias, de forma a identificar o início do processo fermentativo e as alterações químicas e físicas do produto, para, inclusive, diminuir o período de fermentação, otimizando, assim, a produção. O produto foi produzido

O hidromel foi preparado a partir de mosto contendo 1,75kg de mel, 3 L de água decaída e 4,75g de cultura de levedura de *Sacharomyces cerevisiae* LNF CA-11. Após a produção, o mosto foi embalado em bombona plástica com torneira para a retirada de amostras e saída de ar protegida de contaminações. Nos dias 0, 1, 2, 3, 4, e depois semanalmente, foram coletadas amostras para avaliação físico-químicas até o 67º dia. A cada 15 dias foi realizado o transvase a fim de retirar células de leveduras mortas e produtos de decantação. Foi verificado o teor de sólidos por refratometria medição do pH e determinada a acidez total. Foram produzidas três bateladas de hidromel nos meses de setembro, novembro de 2015 e janeiro de 2016 e todas as análises foram realizadas em duplicata.

Observou-se o decréscimo do teor de sólidos ao longo do tempo de fermentação, de 31 para 23,87%. O resultado era esperado, tendo em vista que há o consumo dos açúcares pelas leveduras inoculadas, sendo este açúcar utilizado como substrato para a produção de etanol e ácidos, durante o processo. Houve pouca variação no pH do mosto de hidromel ao longo do período de fermentação (de 3,0 para 2,4). O mel é um produto naturalmente ácido apresentando pH em torno de 3,9 logo, esperava-se que o mosto possuísse um baixo pH. A acidez titulável total manteve-se relativamente estável (de 21,8 a 22,2 mEq/L), entretanto foi possível verificar que na medida em que diminuía o pH, aumentava a acidez total. A continuidade do processo fermentativo durante o período de envelhecimento pode resultar na formação de ácidos orgânicos não voláteis, derivados do metabolismo celular das leveduras, o que explicaria a leve variação nos valores de pH e acidez. Todos os parâmetros avaliados se mantiveram estáveis a partir do 30º dia de produção.

A observação dos parâmetros avaliados, ao longo do tempo indica que o processo de produção do hidromel, pode ser encurtado, terminando em trinta dias. Assim pode-se inserir, na pesquisa, outras variáveis importantes para avaliação do processo produtivo.