

032

**FRUTAS EXCEDENTES X VINAGRE ARTESANAL: SABERES, CONEXÕES E RESULTADOS.** *Joice Trindade Silveira, Cristina Dias Araujo, Fabiely Machado Mota, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Jose Maria Wiest (orient.)* (UFRGS).

A partir de resgate etnográfico de vinagre de banana, junto ao Centro de Formação da Pastoral da Saúde/Vila Augusta, Viamão/RS, tendo como informante senhora afro-descendente, de 82 anos, migrante da região litorânea, buscou-se reproduzir vinagres artesanais de frutas excedentes, da própria banana, goiaba, caqui, pêra-pau, maracujá e uva-do-japão. O objetivo foi alcançar os indicativos empíricos complementares de naturalidade, sensorialidade, ações nutricionais funcionais e, inclusive, agregação de valor à matéria prima excedente. Metodologicamente seguiu-se a formulação empírica artesanal e uma formulação tecnológica convencional. Foram determinadas as seguintes análises: Grau Brix (açúcares solúveis), concentração alcoólica e acidez, bem como sensorialidade final. Como resultados obteve-se sucesso nas formulações com banana, pêra-pau e caqui, desde que observada a recomendação empírica. Transtornos fermentativos ou contaminações parasitárias ocorreram nas formulações convencionais com goiaba, caqui e uva-do-japão, enquanto maracujá não permitiu processo fermentativo algum. Pressupõe-se que o insucesso nestas formulações deva-se à ausência ou inibição de inóculos espontâneos, possivelmente ausentes, porém recomendados de forma implícita e sutil na formulação empírica artesanal. Propõe-se uma reflexão sobre a integração e a conexão de saberes em P & D.