

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E QUÍMICA DE HIDROMEL FEITO COM MEL PRODUZIDO NO RECÔNCAVO BAIANO

Ricardo Luis Cardoso¹; Isabelle Brito Leite²; Maria das Graças Vidal³; George Weber dos Santos Araújo Souza²; Rosângela Souza de Santana²; José torquato de Queiroz Tavares³

¹ Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

² Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiário.

³ Professores do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia com objetivo de elaborar, avaliar sensorial e quimicamente hidromel feito com mel produzido no recôncavo baiano. As matérias-primas utilizadas foram: mel, leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) e água. O mel foi diluído com água potável para obter teor de sólidos solúveis de 20 °Brix e adicionado de 0,5 % de leveduras desidratadas e colocados na dorna de fermentação. O produto final foi submetido em triplicata a análise do teor alcoólico, acidez total titulável, acidez fixa e acidez volátil e análise sensorial utilizando teste de preferência para os atributos de: cor, sabor, aparência, acidez e aroma utilizando uma escala hedônica de 9 pontos. Os resultados obtidos foram submetidos a análise de variância e teste de média. Os resultados das análises químicas ficaram dentro dos padrões de identidade e qualidade estabelecida pela legislação brasileira. Todos os atributos sensoriais estudados obtiveram média equivalente a gostei regularmente e a intenção de compra evidenciou que 81 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: hidromel, mel, sensorial.