

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): Ricardo Luis Cardoso
(rilucardoso@yahoo.com.br).

Vice-Coordenador (a): Antônio Augusto Oliveira Fonseca

2. Título do projeto: Caracterização físico-química e sensorial de aguardente composta com gengibre e kombu durante o envelhecimento

3. Código: 1767, processo 23007.008229/2017-84

4. Data de aprovação: 08/05/2018

5. Área de Conhecimento: CCAAB – Área 3 : Fitotecnia

6. Resumo

Diversos estudos apontam a elevada importância do consumo de algas, destacando suas qualidades nutritivas e benefícios para a saúde do ser humano. A obtenção de aguardente com alga marinha e gengibre pode gerar um produto novo e economicamente viável, visando suprir a necessidade de um mercado em expansão que busca alternativas novas e diferenciadas. Sendo assim, este estudo pretende avaliar a viabilidade de utilização da aguardente com alga marinha com gengibre na elaboração de uma aguardente composta e observar algumas características sensoriais, químicas e físico-químicas e durante o envelhecimento. As formulações serão preparadas com diferentes concentrações de 1%, 2% e 3% da alga kombu, e concentrações de 0,5%, 1% 1,5% de gengibre macerado em aguardente de cana por sete dias respectivamente, sendo nove tratamentos codificados como AT1, AT2, AT3, BT1, BT2, BT3, CT1, CT2, CT3, respectivamente. Cada tratamento, após infusão, será filtrado em pano de algodão e acondicionado em garrafas de vidro, com volume de 1000 ml e fechado hermeticamente. Será avaliada ainda



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**



GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**

