

INFORMAÇÕES GERAIS

Título do projeto: Desenvolvimento e avaliação da estabilidade de um fermentado alcoólico e acético de manga (*Mangifera indica* L.) variedade "Carlota"

Coordenador(a): ANTONIO AUGUSTO OLIVEIRA FONSECA

Vice-Coordenador (a): -- RICARDO LUIS CARDOSO

Registro:

PPGCI: 1726

Centro: 23007.007187/2017-64

Data de aprovação: 04/04/2017

Área de Conhecimento:

CETEC: Química e Bioquímica

CNPq: 5.07.02.02-5

Grupo de Pesquisa do Coordenador: Alimenta

Prazo de execução: 12 meses

Resumo: A manga (*Mangifera indica* L.) é uma das frutas mais produzidas e comercializadas do Brasil. O processamento industrial permite aproveitar as frutas que apresentam defeitos na casca, coloração ou consistência, aumentando seu tempo de prateleira e agregando valor ao produto. Contudo, a grande quantidade de resíduos gerados ainda se apresenta como um problema do ponto de vista ambiental. Uma alternativa para o aproveitamento de frutas não consumidas in natura é a produção de bebidas fermentadas a partir de polpas e resíduos, como a casca. A polpa de mangas da variedade Carlota serão processadas e passarão por três diferentes tratamentos, com teor de sólidos totais apresentados pela fruta e com adição de sacarose para aumento de 5ºBrix e 10ºBrix. Serão realizadas análises físico-químicas do mosto (ºBrix, pH e acidez total) e do fermentado (ºBrix, pH, acidez total e concentração de etanol) obtido por meio da ação de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) em cada um dos tratamentos. A partir das cascas das mesmas mangas serão obtidos vinagres. Para isso, realizar-se-á a fermentação alcoólica com os mesmos tratamentos empregados para a polpa e, em seguida, o etanol produzido pelo processo fermentativo será convertido em ácido acético (vinagre) pela ação de bactérias ácido-acéticas por meio do processo lento ou de Orleans. Para a caracterização físico-química, serão realizados testes

de acidez total, pH, °Brix e concentração de etanol em cada um dos tratamentos. Palavras-chave: manga carlota, processamento, resíduo, polpa, casca, fermentação alcoólica e acética.

Equipe executora

Colaboradores:

Discentes: Jose gabriel freitas de Lima CCAAB/UFRB

Gabriel Victor Vieira Barbosa CCAAB/UFRB

Agência Financiadora: Fapesb

Modalidade de financiamento: -- Bolsa

Andréia da Silva Magaton
Gestora de Pesquisa do CETEC/UFRB