

Elaboração e caracterização físico-química do fermentado alcóolico de umbu (*Spondias tuberosa* Arruda)

Renata Torres dos Santos e Santos¹, Erika Samantha Santos de Carvalho², Clívia Danubia Pinho da Costa Castro³, Ana Cecilia Poloni Rybka³, Aline Telles Biasoto Marques³

Resumo

O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda) é um fruto nativo da região Nordeste, de grande importância econômica para a população do Semiárido nordestino. A produção da bebida alcoólica fermentada se apresenta como uma forma alternativa de valorização do fruto, agregação de valor e de minimizar as perdas pós-colheita. Neste contexto, buscando viabilizar o processamento deste produto, foi realizada na Embrapa Semiárido a elaboração da bebida alcoólica, a partir do fruto in natura em estágio maduro, e sua avaliação físico-química, quanto ao: pH, em potenciômetro; densidade, em balança hidrostática; acidez volátil e total (AT), por titulometria com solução de hidróxido de sódio; teor alcoólico e extrato seco (ES), por densimetria após destilação simples da bebida; dióxido de enxofre (SO₂) livre e total, por titulometria com solução de iodo; açúcares redutores (AR), por titulometria com solução de Fehling; cor (L*, a*, b*, C, H), em colorímetro; compostos fenólicos totais, por espectrofotometria (760nm) e reagente Folin-Ciocalteu; e, vitamina C, por titulometria com solução de 2,6-dicloro-fenol indofenol. Os resultados, submetidos a análise estatística, mostraram que a bebida possui parâmetros de qualidade parecidos ao do vinho branco, com pH - 2,61; densidade - 0,9996±0,0000g/mL; acidez volátil - 9,35±0,00mEq/L; AT - 17,99±0,00mEq/L em ácido tartarico; AR - 6,02±0,03g/L; teor alcoólico - 11,87±0,15%v/v; ES - 39,55±0,45g/L; SO₂ livre - 36,18±0,59mg/L; SO₂ total - 38,91±0,89mg/L; cor L*(50,90±1,25), a*(1,29±0,18), b*(12,19±0,17), C*(12,22±0,15) e h(92,87±3,55); compostos fenólicos - 217,85±11,29mg/L;

¹Universidade Federal da Bahia; ²Instituto Federal do Sertão Pernambucano; ³ Embrapa Semiárido, retorressantos@gmail.com.

e, vitamina C - $9,50 \pm 0,00$ mg/100g. Desta maneira, este estudo forneceu informações úteis para que possam ser futuramente desenvolvidos trabalhos com as cooperativas viabilizando a elaboração e venda desse produto.

Palavras-chave: bebida fermentada; Semiárido; agricultura familiar.

Apoio

Capes, pelo financiamento da bolsa. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, pelo apoio e desenvolvimento do trabalho. Coopercuc, pela doação dos frutos.