

INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS DE CLARIFICANTES NA COLORAÇÃO E CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO HIDROMEL

ARGOLLO¹, C.B.N.T.; SILVA², I.S.; SANTOS³, R.T.S.; BARROS⁴, A.P.A.;
RIBEIRO⁵, M.F.; MARQUES⁶, A.T.B.

¹UFBA – Bahia, cb.nobrega@hotmail.com

²UFBA – Bahia, islainesantos@ymail.com

³UFPB – Paraíba, retorressantos@gmail.com

⁴IF Sertão-PE – Pernambuco, ana.paula@ifsertao-pe.edu.br

⁵EMBRAPA Semiárido – Pernambuco, marcia.ribeiro@embrapa.br

⁶EMBRAPA Semiárido – Pernambuco, aline.biasoto@embrapa.br

Palavras-chave: *Apis mellifera*; compostos bioativos; mel

O hidromel, ainda pouco conhecido no Brasil, é uma bebida alcoólica obtida pela fermentação do mel diluído em água. Visando agregar qualidade ao produto, pesquisas mostram-se necessárias para melhoria do seu processo de elaboração. Assim, objetivou-se avaliar o efeito de diferentes clarificantes sobre a coloração e conteúdo de compostos fenólicos do hidromel. Foram elaborados sete tratamentos, baseados na adição dos clarificantes durante o processo de estabilização a frio do hidromel(4°C): A0(sem adição de clarificante); A1(bentonite 0,8g/L); A2(bentonite 0,8g/L+carvão 0,5g/L); A3(bentonite 0,8g/L+Polivinilpirrolidona-PVPP 0,1g/L); A4(sílica 0,5g/L); A5(sílica 0,5g/L+carvão 0,5g/L); A6(sílica 0,5g/L+PVPP 0,1g/L). A coloração foi analisada utilizando o sistema CIELab e os compostos fenólicos quantificados por cromatografia líquida de alta eficiência(HPLC-DAD), foram eles: ácidos cafeico, caftárico, p-cumárico, ferrúlico e gálico, quercetina-3-β-O-glucosídeo, isorhamnetina-3-O-glucosídeo, rutina e *trans*-resveratrol. A cor dos hidroméis diferiu significativamente($p \leq 0,05$) para os parâmetros L*, a* e b*. Todos os clarificantes promoveram o aumento do valor de L e redução do valor de a* em relação ao controle(A0), sendo a bentonite, sozinha ou associada ao carvão(A1 e A2), o agente mais eficiente para clarear a cor do hidromel, tornando-a adicionalmente mais esverdeada. Por outro lado, os hidroméis clarificados utilizando sílica e sílica com PVPP(A4 e A6), apresentaram coloração mais amarelada, uma vez que os valores de b* foram significativamente maiores. Notou-se que o carvão, associado a sílica e a bentonite, gerou hidroméis com os menores conteúdos de compostos fenólicos(A2 e A5). Apenas a concentração de ácido caftárico não foi significativamente afetada com a adição de carvão, enquanto o teor de *trans*-resveratrol foi reduzido a zero em A2 e A5. Como conclusão, não é recomendado o uso de carvão como clarificante para hidromel

devido aos danos à qualidade nutricional do produto. Entretanto, estudos relacionados a avaliação sensorial do produto também devem ser conduzidos objetivando fornecer informações complementares para definição do melhor clarificante.