

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO VINHO MISTO DE TAPÉREBÁ E GOIABA.

MENDONÇA, A.P.O.(1); PORTS, P.S.(1); MATTIETTO, R.A.(2).

(1) Universidade do Estado do Pará – UEPA, Belém-PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. E-mail: olivmendonca@bol.com.br

O taperebá e a goiaba são frutas tropicais muito apreciadas por suas características sensoriais, dessa forma a importância da utilização destas na elaboração de novos produtos deve ser considerada. Produtos como vinho de frutas possuem um mercado incipiente, mas com futuro promissor. Dessa forma, o presente trabalho visou à obtenção de um vinho misto com as frutas, bem como a avaliação de suas características físico-químicas e sensoriais. Inicialmente o mosto foi chaptalizado para 30°Brix e desacidificado, com carbonato de cálcio, para correção da acidez (pH 3,8). Em seguida, realizou-se a sulfitagem, aplicando metabissulfito de potássio como agente inibidor do crescimento bacteriano. Após 24 horas, o mosto foi inoculado com levedura comercial (*Saccharomyces cerevisiae*) a uma concentração de 3,5g/L. Anteriormente, as leveduras foram ativadas no próprio mosto (10% da capacidade da dorna) por 24 horas e sob temperatura controlada. A fermentação foi conduzida a temperatura ambiente (30°C) durante 8 dias, sendo feito diariamente o acompanhamento do teor de sólidos solúveis (°Brix) e quando manteve-se constante, o processo foi encerrado através da separação do vinho

da borra decantada. Após a sifonação, o vinho foi submetido à clarificação, com bentonita sódica (1g/L) e em seguida filtrado à vácuo, engarrafado e submetido a pasteurização (60°C/30min). O teor alcoólico foi determinado por destilação seguida de leitura em alcoômetro. Os resultados mostraram que a bebida final apresentou valores de pH de 3,69, 21,8°Brix e acidez total de 5,91%. A avaliação sensorial foi realizada com 50 provadores não treinados, e indicaram que a bebida com teor alcoólico de 11,5° GL obteve 82,31% de aceitação (impressão global em escala não estruturada de 9 cm) e 72% de intenção de compra, indicando assim bons resultados. Dessa maneira, o vinho misto de taperebá e goiaba pode ser uma nova alternativa para a introdução dessas frutas no mercado de bebida alcoólica.

Palavras chaves: *Spondias lutea* L., *Psidium guajava* L., vinho de frutas.

Fonte financiadora: EMBRAPA.