

ELABORAÇÃO DE BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA DE MANGOSTÃO (*Garcinia mangostana* L.)

PORTS, P.S.(1); MENDONÇA, A.P.O.(1); CHISTÉ, R.C.(2); MATTIETTO, R.A.(3).

(1) Universidade do Estado do Pará - UEPA, Belém-PA, Brasil.
(2) Universidade Federal do Pará - UFPA, Belém-PA. (3) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA. E-mail: pollyports@hotmail.com.

O mangostão é nativo do sudeste da Ásia. Sua polpa envolve as sementes, possui cor branca, é muito doce, suculenta e aromática. No Pará, os frutos considerados “refugo” (peso inferior a 50g e sem valor comercial) são utilizados na fabricação de licores finos e também para obtenção de bebida alcoólica, após fermentação anaeróbia semelhante à do vinho de uvas. Portanto o presente trabalho visa a obtenção de bebida alcoólica a partir da polpa de mangostão, como uma forma alternativa de consumo desta fruta. Realizou-se primeiramente o preparo do mosto, sendo necessário ser chaptalizado, obtendo assim mosto de 30°Brix e pH de 3,44. Inicialmente, retirou-se deste uma alíquota de 10%, levada a pasteurização (60°C/30min), resfriado e inoculado com levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) na proporção de 1,5g/L, seguido de refrigeração por 24h. Passado este, o mesmo foi introduzido ao restante do mosto. O processo fermentativo foi realizado em temperatura ambiente (30°C) por 7 dias, e finalizado após a estagnação do teor de sólidos solúveis (°Brix), avaliado diariamente. Logo em seguida realizou-se a trasfega e a filtração para que fossem devidamente acondicionados em garrafas de vidro, sendo o produto final devidamente pasteurizado. A bebida alcoólica apresentou as seguintes características físico-químicas: pH de 2,7, 23°Brix, 8,47% de acidez total, 1,02% de acidez volátil, 7,45% de acidez fixa, 20,17% de açúcares redutores e 22,33% de açúcares totais. A análise sensorial foi realizada a partir do teste de aceitação e

concluiu-se que a bebida teve a boa aceitabilidade de 82,63% e intenção de compra de 86%, justificando à adequação da fruta para produção de bebida alcoólica fermentada, uma vez que apresentou flavour característico do fruto, limpidez e sabor bastante agradável.

Palavras chaves: bebida alcoólica fermentada, mangostão; polpa.