

POTENCIAL DO CAMBUÍ (*Myrciaria tenella*) PARA A ELABORAÇÃO DE FERMENTADO

BIASOTO A. C. T. (1); OLIVEIRA E. A. (1); VOLTOLINI T. V. (1) RYBKA A. C. P (1);

(1) Embrapa Semiárido - BR 428, Km 152, Zona Rural - Caixa Postal 23 Petrolina, PE. E-mail: aline.biasoto@cpatsa.embrapa.br

O cambuí (*Myrciaria tenella*) é uma fruta arredondada, de tamanho entre 0,6-0,8cm e de coloração variando entre vermelho vivo a violácea escuro, sendo nativa de regiões de altitude dos estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Bahia. Na literatura não foram encontrados trabalhos que utilizassem esta fruta para fins agroindustriais. Assim, o presente trabalho objetivou testar o potencial do cambuí, coletado de Morro do Chapéu-BA, para a elaboração de fermentado, como alternativa de agregação de valor para pequenos produtores extrativistas. O fermentado foi elaborado por microvinificação em cubas de 20L pelo método tradicional para vinhos tintos, com fermentação alcoólica de sete dias a 20-25°C e estabilização a frio (0°C) por 30 dias, adição de 30mg.L⁻¹ de *Saccharomyces cerevisiae*, 36g.L⁻¹ de açúcar para chaptalização e 0,01g.L⁻¹ de antioxidante. O fermentado engarrafado foi caracterizado por análises físico-químicas com a determinação do pH, densidade (20°C), grau alcoólico, acidez volátil e total, teor de dióxido de enxofre livre e total, índice de polifenóis totais (I-280), extrato seco, índice de cor (420,520,620nm), antocianinas totais (520nm) e capacidade antioxidante (DPPH). O fermentado obteve pH de 3,3, graduação alcoólica de 10,58°GL, acidez total de 31,6meq.L⁻¹ e intensidade de cor igual a 61,47, além de intenso aroma exótico, destacando notas de “pitanga” e “jabuticaba”. A bebida demonstrou alto potencial antioxidante 1.055,15 ugEAA.100mL⁻¹ elevado teor de antocianinas (2508,8mg.L⁻¹) e índice de polifenóis totais (166,3), o que representa cinco e três vezes superior a vinhos de uvas tintas avaliados pelas mesmas metodologias, respectivamente. Desta forma, a elaboração do fermentado de cambuí pode ser considerada uma boa alternativa de geração de renda para pequenos produtores extrativistas.

Palavras Chave: Cambuí, fermentado, extrativismo .