



***Desenvolvimento e Caracterização de Fermentado Alcoólico de Jaboticaba
(Myrciaria Jaboticaba (Vell) Berg)***

Heráclito do Nascimento Marques¹, Alexandre José de Melo Queiroz²

RESUMO

A produção de fermentado alcoólico de jaboticaba constitui uma alternativa para o melhor aproveitamento dos excedentes da produção da jaboticaba, podendo reduzir perdas, e agregar valor a esta cultura. Desse modo, o objetivo do projeto consiste em desenvolver e caracterizar três fermentados alcoólicos de jaboticaba, e avaliar sua aceitação através de análise sensorial. Foram utilizados frutos maduros de jaboticaba provenientes de pequenos produtores rurais do brejo paraibano. Foi realizada a caracterização física e físico-química dos frutos. Foram produzidos três fermentados, sendo cada um com duas diferentes formulações, (apenas a polpa corrigido com sacarose, como branco, polpa e extrato aquoso da casca, corrigido com sacarose, tinto doce). Durante a fermentação foi realizada a determinação da cinética de fermentação e monitoramento do bioprocessamento através de análises físico-químicas.

Palavras-chave: jaboticaba, fermentação alcoólica, bebida.

**Development and characterization of Fermented Alcoholic Jaboticaba
(Myrciaria Jaboticaba (Vell) Berg)**

ABSTRACT

The production of fermented alcoholic jaboticaba is an alternative to the better use of the overproduction of jaboticaba, which can reduce losses, and add value to this culture. Thus, the objective of the project is to develop and characterize three alcoholic fermented jaboticaba, and evaluate their acceptance by sensory analysis. Ripe fruit jaboticaba were used from small farmers in the Paraiba swamp. Physical and physicochemical characterization of the fruits were held. Three fermentation were produced, each with two different formulations (only the pulp corrected with sucrose as white, pulp and aqueous extract of the bark, fixed with sucrose, sweet red). During fermentation were held to determine the fermentation kinetics and monitoring of bioprocess through physical-chemical analysis.

Keywords: jaboticaba, alcoholic fermentation, drink.

¹Aluno do Curso de Engenharia Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: hmarquesu2@hotmail.com

²Engenharia Agrícola, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: alex@deag.ufcg.edu.br