



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR  
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA FERMENTADA DE JAMELÃO

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

**BORBA; Rudinei Josué de Vargas<sup>1</sup>, ZOCHE; Renata Gimenez Sampaio<sup>2</sup>, AZAVADO; Miriane Lucas<sup>3</sup>**

### RESUMO

O jmelão é um fruto da família *Myrtaceae*, que também pode ser conhecido por outros nomes como jambolão, manjelão, azeitona-preta, ameixa roxa, entre outros. O fruto possui grande potencial para a industrialização, principalmente para a elaboração de bebidas, doces e geleias, entretanto isto é pouco explorado. Pelo fato do jmelão possuir características físico-químicas apropriadas para a produção de bebidas, além de conter níveis significativos de compostos fenólicos como antocianinas, flavonoides e taninos, e possuir alto potencial antioxidante, o fruto torna-se uma ótima alternativa de matéria prima para a elaboração de uma bebida fermentada semelhante ao vinho. O processo fermentativo para a elaboração da bebida procura manter as características do fruto e verificar o possível potencial de industrialização. A bebida foi elaborada a partir de frutos de jmelão colhidos nas ruas do município de Bagé/RS. Os frutos foram higienizados e armazenados em embalagem de polietileno sob congelamento. Para a elaboração da bebida foi utilizado o fluxograma de produção de vinhos, onde obteve-se uma bebida com a tonalidade roxa escura. Após a elaboração da bebida foram realizadas análises físico-químicas para analisar o potencial de produção desta bebida. O teor de sólidos solúveis totais encontrado na bebida foi de  $6,23 \pm 0,04$  °brix. Já em relação ao pH da bebida este foi de  $4,04 \pm 0,01$ . O teor de açúcares redutores totais foi de  $0,51 \pm 0,06$ . A acidez volátil encontrada na bebida foi de  $9,66 \pm 1,24$  meq L<sup>-1</sup>, para a acidez total  $81,33 \pm 4,71$  meq L<sup>-1</sup>, e acidez fixa de  $71,6 \pm 5,9$  meq L<sup>-1</sup>. Outras análises realizadas foram as determinações de dióxido de enxofre livre e dióxido de enxofre total de se obteve um teor de  $22,19 \pm 3,12$  mg L<sup>-1</sup> e de  $58,02 \pm 0,89$  mg L<sup>-1</sup> respectivamente. O teor alcoólico encontrado na bebida fermentada de jmelão foi de 5,0% v/v a 20°C. Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que o fruto possui grande potencial para a produção de uma bebida fermentada semelhante ao vinho, visto que os valores encontrados estão de acordo com os valores estabelecidos na legislação de vinho e de bebidas fermentadas, por este motivo os resultados obtidos foram considerados satisfatórios.

**PALAVRAS-CHAVE:** Jmelão, Bebida, Caracterização

<sup>1</sup> Universidade Federal do Pampa, rudineiborba.aluno@unipampa.edu.br

<sup>2</sup> Universidade Federal do Pampa, renatazocche@unipampa.edu.br

<sup>3</sup> Universidade Federal do Pampa, mirianeazevedo@unipampa.edu.br

<sup>1</sup> Universidade Federal do Pampa, rudineiborba.aluno@unipampa.edu.br  
<sup>2</sup> Universidade Federal do Pampa, renatazocche@unipampa.edu.br  
<sup>3</sup> Universidade Federal do Pampa, mirianeazevedo@unipampa.edu.br