

## Efeito da adição de polpa de amora-preta (*Rubus spp.*) no teor de compostos fenólicos totais e na capacidade antioxidante *in vitro* de hidromel

Larissa Simão<sup>1\*</sup>, Bruna R. S. M. Wanderley<sup>1</sup>, Isabel C. S. Haas<sup>1</sup>, Renata D. M. C. Amboni<sup>1</sup>, Carlise B. Fritzen-Freire<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC, Brasil

\*Mestranda – larissm776@gmail.com

O hidromel é uma bebida alcoólica fermentada, através do metabolismo de leveduras em mosto de mel diluído em água. Sua composição química está relacionada com o mel utilizado e com os diferentes ingredientes adicionados ao mosto. Conseqüentemente, a adição de frutas influencia no teor de compostos fenólicos e na capacidade antioxidante do hidromel. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da adição de polpa de amora-preta (*Rubus spp.*) no teor de compostos fenólicos totais e na capacidade antioxidante *in vitro* do hidromel. Para a elaboração das bebidas, o mel comercial silvestre (*Apis mellifera*) foi diluído em água mineral até obter um mosto com cerca de 22 °Brix. No mosto foram adicionados: metabissulfito de potássio (50 mg L<sup>-1</sup>), nutriente (0,3 g L<sup>-1</sup>) e cultura comercial de *Saccharomyces bayanus* (1 g L<sup>-1</sup>). Foram elaboradas duas formulações de hidromel: controle (sem adição de polpa) e com 10% de polpa de amora-preta. A fermentação ocorreu em fermentadores de vidro, em incubadora BOD a 22°C ao longo de dezenove dias. Ao final da fermentação os hidroméis foram refrigerados (5°C) e na sequência filtrados e engarrafados. A maturação ocorreu por trinta dias a 5°C. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado utilizando o método de Folin-Ciocalteu, enquanto a capacidade antioxidante foi determinada pelo método potencial antioxidante redutor férrico (FRAP) e pelo método radical ABTS (2,2'-azino-bis (3-etilbenzotiazolin) 6-ácido sulfônico). O teor de compostos fenólicos totais no hidromel controle (12,78 ± 0,10 mg equivalente de ácido gálico (EAG) por 100 mL<sup>-1</sup>) foi menor (p<0,05) do que na amostra com polpa de amora-preta (20,42 ± 0,65 mg de EAG 100 mL<sup>-1</sup>). Da mesma forma, os valores de capacidade antioxidante pelo método ABTS foram inferiores (p<0,05) para o hidromel controle (64,96 ± 1,53 µmol equivalente de Trolox - TEAC por 100 mL<sup>-1</sup>) em comparação à amostra com adição de polpa de amora-preta (110,11 ± 0,35 µmol TEAC 100 mL<sup>-1</sup>). Para a atividade antioxidante pelo método FRAP, os resultados obtidos foram: 14,49 ± 0,26 µmol TEAC 100 mL<sup>-1</sup> na amostra controle e 38,26 ± 0,39 µmol TEAC 100 mL<sup>-1</sup> na amostra com adição de polpa de amora-preta (p<0,05). Com isso, pode-se observar que o hidromel com adição de polpa de amora-preta apresentou maior teor de compostos fenólicos totais e maior capacidade antioxidante pelos métodos testados, demonstrando que a adição desta fruta contribuiu positivamente para o incremento de compostos bioativos do hidromel.

**Palavras-chave:** qualidade de alimentos, bebida fermentada, mel, compostos bioativos, fermentação.

Agradecimentos: FAPESC, CNPq, CAPES, Apiários Real e Avencal Frutas.