

Elaboração e caracterização físico-química de fermentado alcoólico misto de abacaxi (*Ananas comosus* L. Merrill) e acerola (*Malpighia emarginata* D.C.)

Ana Júlia Mota de Lima*¹, André Gomes Mesquita², Crisllane Cristina de Oliveira Miranda², Katilene Almeida Melo², Elivaldo Nunes Modesto Junior¹

¹Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Belém/PA, Brasil; ²Universidade do Estado do Pará, Graduando em Tecnologia de Alimentos, Salvaterra/PA, Brasil.

*Mestranda – anajuliamotadelima@gmail.com

Fermentado de frutas é uma bebida alcoólica resultante da mistura de dois ou mais sucos de frutas, adicionada de açúcar e aditivos que passaram pelo processo de fermentação alcoólica. As características sensoriais do fruto do abacaxi e da acerola apresentam grande potencial para a elaboração da bebida fermentada e com o intuito de melhorar a utilização de frutos na indústria de bebidas alcoólicas, esta pesquisa teve como objetivo utilizar o *blend* de abacaxi e acerola na elaboração e posterior caracterização físico-química da bebida fermentada. Foi preparado o mosto com as frutas maceradas, em seguida foi feita a inoculação fermentativa (*Saccharomyces cerevisiae*) em temperatura ambiente por um período de sete dias com acompanhamento por meio dos sólidos solúveis (°Brix). Após esse período o mosto filtrado e fermentado foi acondicionado em incubadora para sedimentação da biomassa, por fim foi feita uma nova filtração e clarificação da bebida com gelatina incolor e sem sabor. O fermentado foi submetido a análises de teor alcoólico, acidez total, volátil e fixa, extrato seco reduzido, densidade, cinzas, pH, açúcares totais e redutores, sólidos solúveis e ácido ascórbico. O grau alcoólico da bebida foi de 8,00% v/v, comprovando que o *blend* é ambientalmente favorável a produção de etanol pelas leveduras, além de estar dentro da legislação (4 – 14%). A acidez total é proveniente de ácidos orgânicos, como os ácidos acético e láctico, que são importantes para as características sensoriais do fermentado e o valor de 92,53% está favorável. O teor de ácido ascórbico encontrado foi de 40,21% indicando o potencial nutricional da bebida elaborada, que de acordo com os parâmetros avaliados se enquadra na legislação vigente. Os resultados obtidos deixam claro o potencial do uso do *blend* de frutas na produção de uma nova bebida fermentada com interessantes características físico-químicas de acordo com a legislação e alto valor nutricional.

Palavras-chave: compostos bioativos para promoção da saúde, ácido ascórbico, fermentado, bebida alcoólica.