

Desenvolvimento de bebida fermentada a partir do araticum-do-cerrado (*Annona crassiflora* Mart.) e araticum-do-brejo (*Annona glabra* L.)

Larissa Ribeiro da Silva (IC)

Lariane Ribeiro da Silva

Diogo de Souza Pinto (PQ)

Maria Eugênia de Oliveira Ferreira (PQ)

PIBITI

CÂMPUS CIDADE DE GOIÁS

MARIA.FERREIRA@IFG.EDU.BR

Palavras-chave: Bioprocesso. Fermentação Alcoólica; Sociobiodiversidade.

Introdução

O araticum-do-cerrado possui polpa levemente adocicada, com cheiro agradável e sabor forte, o que o torna bem aceito pelos consumidores (MORAIS CARDOSO *et al.*, 2013). Já o araticum-do-brejo (*Annona glabra* L.) espécie nativa da América Tropical, com ampla distribuição geográfica. A incorporação dos frutos do cerrado no setor de bebidas proporciona o desenvolvimento social, ecológico e ambiental do cerrado por meio da valorização de frutas nativas da região. Ademais, a utilização de sucos de frutas para elaboração de bebidas fermentadas representa alternativa de aproveitamento dos frutos, evitando desperdícios e agregando valor aos mesmos. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma bebida fermentada com os frutos de araticum-do-cerrado e araticum-do-brejo, adaptando o processo para produção em pequena escala, com foco na agricultura familiar.

Metodologia

Os frutos coletados foram processados e a polpa utilizada na produção do mosto que, após inoculação da levedura, deu início a fermentação alcoólica. Quanto à análise sensorial, foram realizados testes descritivos e discriminativos com o produto desenvolvido. Para análise sensorial o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/IFG) e aprovado pelo parecer nº 6.292.335. Os provadores participantes foram esclarecidos sobre a proposta do projeto e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados foram avaliados utilizando análise de atributos; pontuação por média em escala hedônica (ficha sensorial) e desvio padrão.

Resultados e Discussão

A fermentação prosseguiu por um período de sete dias, o qual correspondeu ao tempo necessário para estabilizar os valores de pH e grau Brix, sinalizando, dessa forma, o término do processo fermentativo. A Figura 1 ilustra o processo.



Figura 1 - Processo de fermentação das amostras, produto final e treinamentos para análise sensorial.

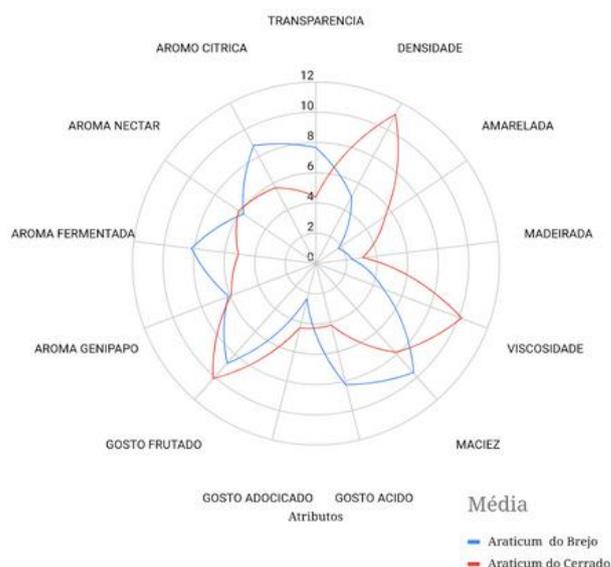


Figura 2 - Perfis sensoriais das amostras de bebida fermentada (gráfico- aranha).

Ao analisar os perfis das amostras, como demonstra a Figura 2, torna-se evidente a distinção dos atributos que melhor caracterizam cada variedade de bebida. No caso do araticum-do-cerrado, destacam-se sua densidade, viscosidade e sabor frutado. Já para o araticum-do-brejo, percebem-se as características de maciez, aroma fermentado e notas cítricas, simultaneamente.

Conclusões

A bebida originária do araticum-do-cerrado destacou-se por sua densidade, viscosidade e sabor frutado, proporcionando uma experiência sensorial enriquecedora. Já a bebida elaborada com araticum-do-brejo apresentou um perfil sensorial distintivo, caracterizado por sua maciez, aroma fermentado e notas cítricas que se harmonizam de maneira notável. Os resultados da análise sensorial ressaltam o potencial dessas bebidas fermentadas à base de araticum-do-cerrado e araticum-do-brejo no mercado, fornecendo informações valiosas para a formulação de estratégias de produção e atendendo aos consumidores em busca de experiências sensoriais únicas.

Referências Bibliográficas

MORAIS CARDOSO, L. de. et al. *Fruits*, v. 68, n. 2, p. 121–134, 2013.