



COMPARAÇÃO DA QUALIDADE DE HIDROMEL EM EMBALAGENS DE VIDRO ÂMBAR E DE PLÁSTICO

Thalison Gustavo da Costa Antunes^{1}; Astrid Lopes Freire Léo¹; Eryck Allan Alves Fernandes²; Kenia Alves Pereira¹; Yanara Gomes de Oliveira¹; Alfredina dos Santos Araújo³*

¹Graduando(a) em Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal, Email: tguga18@gmail.com; ²Graduando (a) em Agronomia, UFCG Campus Pombal; ³Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, Campus Pombal.

RESUMO

O hidromel é uma bebida alcoólica natural, feita através do processo de fermentação do mel e da água. É considerado uma das bebidas mais antigas que existem, sendo consumida há muito tempo. A qualidade do hidromel pode ser influenciada pelo tipo de embalagem utilizada. Um estudo foi realizado no Centro Vocacional Tecnológico (CVT) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), campus Pombal, com o objetivo de comparar a qualidade do hidromel armazenado em embalagens de vidro âmbar e de plástico. Os parâmetros analisados foram o pH, a acidez total titulável (ATT), os sólidos solúveis (°Brix) e a turbidez. Os resultados mostraram que o pH na embalagem de vidro foi de 4,2, enquanto na embalagem de plástico foi de 4,4. A ATT foi maior na embalagem de vidro (5,43 gNaOH/100g) do que na de plástico (5,38 gNaOH/100g), indicando uma maior acidez do hidromel na embalagem de vidro. Os valores de °Brix foram semelhantes nas duas embalagens, com 11 para a embalagem de plástico e 11,5 para a embalagem de vidro, sugerindo que a concentração de açúcares não foi significativamente alterada pelo tipo de embalagem. A turbidez foi maior na embalagem de plástico (9.2 NTU) do que na de vidro (8.35 NTU). Isso pode ser atribuído à maior permeabilidade ao oxigênio e à luz da embalagem de plástico, que pode favorecer a formação de compostos indesejáveis. Em resumo, a embalagem de vidro âmbar apresentou melhor qualidade de hidromel do que a de plástico. Isso sugere que a embalagem de vidro âmbar é mais adequada para a conservação dessa bebida.

Palavras-chave: Hidromel; Embalagens alimentícias; bebidas fermentadas; qualidade de alimentos.

COMPARING THE QUALITY OF MEAD IN AMBER GLASS AND PLASTIC CONTAINERS

ABSTRACT

Mead is a natural alcoholic drink made by fermenting honey and water. It is considered one of the oldest drinks in existence and has been consumed for a long time. The quality of mead can be influenced by the type of packaging used. A study was carried out at the Technological Vocational Center (CVT) of the Federal University of Campina Grande (UFCG), Pombal campus, with the aim of comparing the quality of mead stored in amber glass and plastic packaging. The parameters analyzed were pH, total titratable acidity (ATT), soluble solids (°Brix) and turbidity. The results showed that the pH in the glass container was 4.2, while in the plastic container it was 4.4. The ATT was higher in the glass container (5.43 gNaOH/100g) than in the plastic container (5.38 gNaOH/100g), indicating a higher acidity of the mead in the glass container. The °Brix values were similar for the two packages, with 11 for the plastic package and 11.5 for the glass package, suggesting that the concentration of sugars was not significantly altered by the type of packaging. Turbidity was higher in the plastic container (9.2 NTU) than in the glass container (8.35 NTU). This can be attributed to the greater oxygen and light permeability of plastic packaging, which can favor the formation of undesirable compounds. In summary, the amber glass packaging showed better mead quality than the plastic packaging. This suggests that amber glass packaging is better than plastic. This suggests that amber glass packaging is more suitable for preserving this drink.

Keywords: Mead; food packaging; fermented beverages; food quality.