



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e caracterização da bebida alcoólica fermentada de jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.)

Josias P. NASCIMENTO, Erasto F. ASSIS NETO, Diego A. S. MOREIRA, João M. P. da CRUZ, Romário O. ANDRADE

Josias Pereira do Nascimento

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras - PB

E-mail: josias_pb@hotmail.com

A jaca (*Artocarpus heterophyllus*) geralmente é consumida *in natura*, e pode ser utilizada também no preparo de doces ou compotas e na fabricação de aguardente. As bebidas fermentadas de frutas constituem produtos com perspectiva promissora de consumo, devido à tendência de aceitação em pesquisas de consumo. Normalmente, são empregadas uvas e maçãs na obtenção de bebidas alcoólicas fermentadas. Nesse sentido, buscou-se neste trabalho a elaboração de uma bebida alcoólica fermentada de jaca, determinando suas características físico-químicas, bem como avaliar a aceitação desta junto a provadores. O experimento foi conduzido no Laboratório de Fisiologia e Tecnologia pós-colheita do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), da Universidade Federal da Paraíba, Campus III, sendo que a bebida alcoólica fermentada de jaca foi elaborada utilizando-se jaca da variedade dura, metabissulfito de sódio e fermento biológico seco (*Saccharomyces cerevisiae*). Na elaboração da bebida, o mosto foi corrigido pra 16 °Brix, inoculado com levedura seca, *Saccharomyces cerevisiae*, e fermentado entre 25-30 °C. A sulfitagem foi realizada em 90% do mosto, o metabissulfito de sódio, foi adicionado na proporção de 200 mg/L. A inoculação foi realizada pelo método de pé-de-cuba, após a inoculação do mosto, fez-se o acompanhamento da fermentação realizando análises físico-químicas. Essas análises ocorreram durante o processo até a obtenção da bebida final, num período de 10 dias. A bebida alcoólica fermentada de jaca obtida foi avaliada quanto às características químicas, físico-química e sensoriais. A partir do produto final foram realizadas análises de acidez total (220 meq/L), cinzas (3,55 g/L), densidade (0,99401 g/L) e teor alcoólico (4,1 °GL). A bebida final apresentou resultados para se enquadrar em um fermentado de fruta, com teor alcoólico de 4,1 °GL (Gay-Lussac). A caracterização sensorial foi realizada com 41 provadores não treinados de ambos os sexos e de idades variadas, em recipientes de 50 mL. Os resultados obtidos da análise sensorial, utilizando o teste aceitabilidade com escala hedônica, demonstraram que a bebida fermentada teve um percentual de aceitação de 61%, apresentando resultados parecidos com o fermentado de outras frutas tropicais. Esse valor obtido na análise sensorial manifestou um resultado um pouco baixo para a viabilidade da bebida comercialmente, porém, o estudo demonstrou que a jaca tem potencial para a produção de bebidas alcoólicas fermentadas, necessitando, ainda, de maiores estudos à condução do processo fermentativo para obtenção de um produto dentro de um padrão aceitável pelo mercado.

Palavras-chave: jaca, bebida fermentada, *Saccharomyces cerevisiae*

