

## **PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA A PARTIR DE FRUTOS DO CERRADO**

**CORRÊA, Alana Elke do Nascimento**<sup>1</sup> (alanaelke@gmail.com); **SANTOS, Hévila Thainara dos**<sup>2</sup> (hevila\_santos@outlook.com); **BUGHI, Douglas Henrique Coradin**<sup>3</sup> (bughipr@gmail.com); **VILELA, Danielle Marques**<sup>4</sup> (daniellevilela@ufgd.edu.br);

<sup>1</sup> Discente do curso de Ciências Biológicas da UFGD – Dourados; PIVIC/UFGD;

<sup>2</sup> Discente do curso de Biotecnologia da UFGD – Dourados;

<sup>3</sup> Discente do curso de Química da UFGD – Dourados;

<sup>4</sup> Docente da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais; FCBA/UFGD – Dourados;

Os frutos do cerrado apresentam sabores únicos e elevados teores de açúcares, proteínas e vitaminas. Frequentemente são consumidos em forma de sucos, licores, sorvetes, geléias e outros produtos, que são comercializados em feiras populares. O interesse por essas frutas tem atingido diversos segmentos da sociedade, tais como, industriais, comerciais, instituições de pesquisa, e diversos outros. Bebidas fermentadas de frutas constituem produtos promissores devido a tendência de aceitação em pesquisas de consumo, além de contribuírem para a redução de perdas pós-colheita de frutos perecíveis. Os frutos da guavira (*Campomanesia* sp.) e da ciriguela (*Spondias Purpurea* sp.) são um excelente substrato para fermentação por leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, e representam, portanto, grande potencial para geração de aguardente. Tal processo pode gerar maior valor agregado em produtos oriundos dos frutos do cerrado sul mato grossense, desta forma trazendo benefícios econômicos e gerando maior interesse em pesquisas na região. Este trabalho teve como objetivo produzir aguardente a partir de frutos da guavira e seriguela utilizando diferentes isolados de *S. cerevisiae*, previamente selecionados. Foram testados 4 isolados de *S. cerevisiae* (LNFC11 – Cepa comercial; LEVSIL16 e LEVSIL15 - isolados obtidos da silagem de capim Piatã; LEVFRC29 – isolado proveniente de frutos do cerrado). Todos os isolados foram cultivados em sistema de batelada simples a 30°C em caldo de guavira e seriguela a 16° Brix. A cada 12 horas de cultivo amostras foram coletadas para leitura de sólidos solúveis totais (Brix) e contagem do número de células utilizando Câmara de Neubauer. O processo fermentativo iniciou com inóculo de 10<sup>6</sup> células/mL, atingindo-se picos de contagem populacional de 10<sup>8</sup> células/mL. O consumo total de açúcares se deu em média com 72h de cultivo, momento em que o caldo fermentado foi destilado em alambique de cobre. O teor alcóolico da bebida de guavira logo após a destilação foi de 43°GL, o que a caracteriza como aguardente. Para a bebida de ciriguela foi realizada análise química por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). Ácido acético e etanol foram os principais metabólitos detectados em todas as bebidas. As análises cromatográficas apresentaram os seguintes valores: *S. cerevisiae* LNFC11 – 0,07 g/L de Ácido Acético, e 35,62 g/L de Etanol, *S. cerevisiae* LEVSIL16 – 0,23 g/L de Ácido Acético e 32,66 g/L de Etanol, *S. cerevisiae* LEVSIL15 – 0,13 g/L de Ácido Acético, e 51,39 g/L de Etanol, e *S. cerevisiae* LEVFRC29 – 0,03 g/L de Ácido Acético e 39,41 g/L de Etanol. As análises feitas mostraram que as bebidas fermento-destiladas apresentam valores dentro do padrão de aceitação. Em função das características físico-químicas, ambas as frutas apresentaram-se tecnicamente viáveis para a elaboração de bebidas. Análises sensoriais das bebidas serão realizadas afim de avaliar o sabor, aceitação social, e possível interesse de mercado.

**Palavras-chave:** Aguardente. *Saccharomyces cerevisiae*. Cerrado.

**Agradecimentos:** À FUNDECT, por todo suporte e financiamento do projeto.