

AVALIAÇÃO DO PROCESSO FERMENTATIVO DURANTE A PRODUÇÃO DE VINHO DE CIRIGUELA SPONDIAS PURPUREA L.) POR TRÊS ISOLADOS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Renata Dos Santos Rodrigues (renata199160@hotmail.com)

Alana Elke Do Nascimento Corrêa (alanaelke@gmail.com)

Danielle Marques Vilela (daniellevilela@ufgd.edu.br)

Hévila Thainra Dos Santos (hevila_santos@outlook.com)

Bebidas fermentadas de frutas constituem produtos promissores devido à forte tendência de aceitação em pesquisas de consumo, além de contribuírem para a redução de perdas pós-colheita de frutos perecíveis. A ciriguela, fruto típico do cerrado sul mato-grossense, representa um excelente substrato para a fermentação por leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, por possuir elevado teor de carboidratos fermentescíveis. Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar o processo fermentativo de 3 isolados de *S. cerevisiae* na produção de vinhos utilizando polpa de ciriguela como substrato. O local de estudo foi realizado na cidade de Dourados-MS. Foram testados 3 isolados previamente selecionados de *S. cerevisiae*, sendo eles; (LEVSIL15, LEVSIL16 e a cepa comercial para produção de aguardente LNFC11. Todos os isolados foram cultivados em sistema de batelada simples a 30°C em caldo de ciriguela a 16° Brix. Durante o processo fermentativo foram retiradas alíquotas de 20 µL, em intervalos de 24 horas, para leitura de sólidos solúveis totais (°Brix) com o auxílio de um refratômetro portátil e etanol por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). Açúcares, ácidos orgânicos e álcoois superiores foram determinados por HPLC ao final da fermentação. Para determinar parâmetros como, rendimento e eficiência da fermentação, e produtividade volumétrica em etanol foram realizados cálculos através de equações específicas. Os dados obtidos demonstraram bons resultados de 2 cepas, sendo elas; LNFC11, cepa comercial utilizada como controle, e LEVSIL15. Ambas com bom desempenho fermentativo e aproveitamento de açúcares. Já o isolado LEVSIL16 não se adaptou muito bem à esse substrato, demorando demasiadamente para consumir os açúcares e produzindo pouco etanol. Os resultados obtidos através das equações de parâmetros fermentativos indicaram bons resultados de uma das leveduras usadas em comparação à patenteada LNFC11. No entanto, para a viabilização da produção da bebida será necessário a realização mais estudos, tais como análise sensorial.

Palavras-chave: Palavras-chave: bebida fermentada, biotecnologia, cerrado sul mato-grossense.