



ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO

8° ENEPE UFGD • 5° EPEX UEMS

PRODUÇÃO DE AGUARDENTE DE GUAVIRA (*CAMPOMANESIA SP.*)

Rafaela Pereira Duarte¹; Davi Santana Augustinho²; Danielle Marques Vilela³.

¹Acadêmica de Biotecnologia e aluna PIBIT/UFGD. ²Acadêmico de Biotecnologia e aluno PIVIC-AF/UFGD; ³ Orientadora do projeto de pesquisa – FCBA/UFGD. E-mail: daniellevilela@ufgd.edu.br

Os frutos da guavira (*Campomanesia sp.*) são um excelente substrato para fermentação por leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, e representam, portanto, grande potencial para geração de uma bebida fermento-distilada. Tal processo pode gerar um maior valor agregado em produtos oriundos dos frutos do cerrado sul mato-grossense, desta forma trazendo benefícios econômicos e gerando um maior interesse em pesquisas na região. Este trabalho teve como objetivo produzir uma aguardente a partir de frutos de guavira utilizando a levedura *S. cerevisiae*. O inóculo de um isolado de *S. cerevisiae* previamente selecionado para produção de aguardente foi cultivado em sistema de batelada simples a 37°C em caldo de guavira 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. Ao final do processo o caldo fermentado foi destilado em alambique de cobre. O processo fermentativo iniciou com inóculo de 10³ células/mL, atingindo-se picos de contagem populacional de 10⁶ células/mL. O consumo total de açúcares se deu com 72h de cultivo, momento em que o caldo fermentado foi destilado. O teor alcóolico da bebida logo após a destilação foi de 43°GL, o que a caracteriza como aguardente de guavira. A bebida está em fase de maturação química e análises cromatográficas serão realizadas para quantificação de álcoois superiores e ácidos que possam influenciar em seu sabor. Os resultados foram promissores e servirão de base para ensaios futuros com novos isolados de *S. cerevisiae* provenientes de solo para produção de aguardente utilizando não só guavira, mas também outras frutas provenientes do cerrado.

Palavras-chaves: bebida fermento-distilada, *Saccharomyces cerevisiae*, fruto do cerrado.

