VII EAITI 2017 ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA | 09 e 10 de novembro de 2017

PRODUÇÃO DE BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA A BASE DE MANGARITO (*Xanthosoma mafaffa* Schott)

Thaysa Yumi Hokazono (PIBITI/Fundação Araucária/UEM), Fernando Antônio Anjo (PPC/UEM), Bianka Rocha Saraiva (PPC/UEM), Paula Toshimi Matumoto Pintro, ptmpintro@gmail.com.

Universidade Estadual de Maringá/Departamento de Agronomia.

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos 5.07.00.00-6 / Subárea: Tecnologia de Alimentos 5.07.02.00-9.

Palavras Chave: *planta alimentícia não convencional, mangarito, bebida alcoólica fermentada.*

Resumo

O mangarito é considerado uma planta alimentícia não convencional (PANC), não muito produzida, mas viável economicamente. As bebidas artesanais vêm ganhando mercado, e o mangarito é um candidato à substrato, por ter grande reserva energética, tornando possível o processo de fermentação. Com os resultados, o mangarito se mostrou um tubérculo viável para a produção de uma bebida alcoólica fermentada, contribuindo com a renda da agricultura familiar.

Introdução

O consumo de bebidas alcoólicas cresce anualmente devido a melhora na logística e as novas tecnologias. Visando a valorização do mangarito, o objetivo do trabalho foi verificar a possível utilização de mangarito (*Xanthosoma mafaffa* Schott) como fonte de substrato para obtenção de uma bebida alcoólica fermentada.

Material e Métodos

A matéria-prima foi desidratada (60°C/5h) e avaliada físico-quimicamente. Preparou uma solução 10% (m/v) e hidrolisou com as enzimas α-amilase e amiloglicosidade. A fermentação foi realizada através da inoculação da levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Foi feito o acompanhamento do processo fermentativo e o produto final avaliado conforme a legislação vigente[2].

Resultados Obtidos

Tabela 1. Conteúdo de acidez, açúcar redutor total, açúcar redutor e proteína no mangarito.

Acidez (%)	Açúcar redutor total (%)	Açúcar redutor (%)	Proteína (%)
12,11 ± 0,34	6,96 ± 0,01	nd*	8,84 ± 0,00

*Não detectável

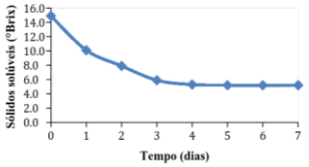


Figura 1. Consumo de substrato durante o processo fermentativo.

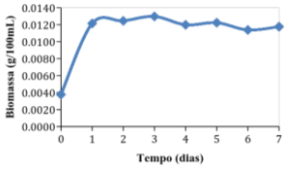


Figura 2. Cinética de crescimento

Tabela 2. Parâmetros de qualidade físico-química da bebida fermentada.

GA	AT	AF	AV	DR	EST	Cin
13,00 ±0,00	4,03± 0,04	2,78± 0,05	1,23± 0,04	0,998± 0,00	10,06 ±0,20	1,24± 0,05

GA: grau alcoólico (°GL); AT: acidez total (g/100mL); AF: acidez fixa (g/100mL); AV: acidez volátil (g/100mL); DR: densidade relativa (g/mL); EST: extrato seco total (g/L); Cin: cinzas (g/L).

Conclusão

O mangarito pode ser utilizado para processos fermentativos que visem a produção de uma bebida alcoólica de qualidade. Seu processamento pode agregar valor à cadeia produtiva do tubérculo contribuir com a agricultura familiar.

Agradecimentos

FA - Fundação Araucária
UEM - Universidade Estadual de Maringá

[1]Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4ed. p.1000. São Paulo, 2008.
[2]BRASIL. Ministério da Agricultura. **Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005**. Aprova o manual operacional de bebidas e vinagre. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 20 set. 2005.