

ELABORAÇÃO DE UM FERMENTADO DE MEL  
ACRESCIDO DE POLPA INTEGRAL DE  
CUPUAÇU.

MATTIETTO, R.A. (1); VENTURIERI, G.C. (1);  
MENDONÇA, A.P.O.(2); PORTS, P.S.(2)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. (2) Universidade do Estado do Pará - UEPA, Belém-PA, Brasil. E-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br

O hidromel é uma bebida obtida pela fermentação de uma solução de mel e água potável. Além dessa formulação básica, o mosto pode ser acrescido de ervas e frutas, gerando bebidas fermentadas das mais variadas colorações e sabores. No Brasil, esses produtos ainda não são populares, talvez devido à falta de estudos tecnológicos para obtenção dos mesmos. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi elaborar uma bebida fermentada a partir de mel de *Apis mellifera* e polpa de cupuaçu, visando proporcionar uma alternativa complementar na renda familiar de apicultores da região Norte. Foram realizados três ensaios, onde manteve-se fixo o teor de sólidos solúveis final dos mostos (30°Brix) e variou-se a concentração de polpa de cupuaçu (10, 15 e 20%). O inóculo foi preparado a partir de 10% da quantidade inicial de cada mosto, pasteurizado (65°C/30min) e adicionado de fermento biológico comercial (*Saccharomyces cerevisiae*). Após este procedimento, os mostos foram pasteurizados, resfriados a 30°C e inoculados. A fermentação ocorreu em ambiente

anaeróbio, com as análises de pH e sólidos solúveis sendo realizadas nos tempos 0, 96, 144 e 168h. O término do processo fermentativo foi indicado pela não variação do teor de sólidos solúveis. Ao final do processo, os fermentados obtidos foram filtrados à vácuo, engarrafados e pasteurizados a 65°C/30min. O teor alcoólico final foi determinado por destilação seguida de leitura em alcoômetro. Os resultados mostraram que até 96h, os mostos de 10 e 15% de polpa de cupuaçu apresentaram comportamento semelhante na redução do teor de sólidos. Entretanto, ao final do processo fermentativo, observou-se a relação quanto maior a porcentagem de cupuaçu no mosto, maior a capacidade da levedura no consumo do açúcar presente, originando bebidas menos doces e mais escuras. Em relação ao teor alcoólico, os mostos proporcionaram valores de 10,8, 13 e 12°GL, respectivamente.

*Palavras chaves: bebida fermentada, mel, Theobroma grandiflorum Schum.*

Fonte financiadora: EMBRAPA.