

Interferência nos parâmetros físico-químicos da adição de goiaba serrana e amora na elaboração de sidra mista rosè

Jiully Crissyan Ferro dos Santos¹

Milena de Souza Tomaz¹

Giovani Furini¹

Ana Paula de Lima Veeck²

Giliani Veloso Sartori¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Urupema, Rua do Conhecimento, s/n, Urupema - SC, 88625-000. ² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Lages, Rua Heitor Vila Lobos, 225, Lages – SC, 88506-400. E-mail: jiullydantos13@gmail.com

RESUMO

Sidra é uma bebida alcoólica fermentada a partir da maçã amplamente consumida em países europeus. No Brasil, associada a festas de final de ano, a bebida ainda possui baixo consumo em função de aspectos culturais e qualidade do produto nacional. Uma vez que a legislação brasileira passou a permitir a adição de outras matérias-primas de origem vegetal e animal à maçã como forma de propiciar novos sabores e características sensoriais à sidra, este trabalho teve como objetivo produzir uma sidra mista rosè e avaliar a adição de diferentes concentrações de goiaba serrana (*Acca sellowiana*) e amora (*Morus nigra* L.) na segunda fermentação alcoólica em garrafa sobre os parâmetros físico-químicos da bebida. Maçãs da variedade Gala foram colhidas, higienizadas e prensadas para obtenção do mosto que foi fermentado a 18 °C, após despectinização. Após fermentação alcoólica, elaborou-se um licor de tirage no qual adicionou-se a polpa das frutas goiaba serrana e amora nas seguintes proporções: T1 - 80% fermentado de maçã + 20% amora; T2 - 80% fermentado de maçã + 5% de goiaba serrana + 15% amora; T3 - 80% fermentado de maçã + 10% de goiaba serrana + 10% amora; T4 - 80% fermentado de maçã + 15% de goiaba serrana + 5% amora. O teor de açúcar final no licor de tirage de cada tratamento foi corrigido com sacarose até concentração final de 24 g L⁻¹. Após a mistura do fermentado com as diferentes composições de licor de tirage, as formulações foram engarrafadas e direcionadas à segunda fermentação alcoólica a 18 °C. Terminada a segunda fermentação, as amostras passaram por *remuage* e retirada das borras e foram analisadas quanto aos seguintes parâmetros físico-químicos: pH, teor alcoólico, acidez total titulável, acidez volátil, compostos fenólicos totais, açúcar residual, cor a 420, 520 e 620 nm, densidade, SO₂ total e livre e antocianinas. Todos os parâmetros avaliados estavam dentro do estabelecido para o padrão de identidade e qualidade para sidra, sendo classificadas como secas ou Dry por conterem entre 1,24 e 2,35 mg L⁻¹ de açúcares residuais. Os valores de teor alcoólico observados foram maiores nas formulações contendo maiores proporções de goiaba serrana (7,43% para o T3 e 7,5% para o T4). As formulações contendo maiores teores de amora resultaram em sidras com maiores teores de antocianinas (21,33 mg L⁻¹ para T1), compostos fenólicos totais (108,71 mEq Ácido Gálico 100 mL⁻¹ para T1) e absorbância a 620 nm (0,244 para T2). Nas concentrações empregadas, a adição de goiaba serrana não interferiu negativamente na acidez total da bebida. Após a finalização deste estudo, pode-se concluir que a adição de goiaba serrana e amora é uma alternativa viável para incremento de compostos fenólicos que contribuem para os aspectos sensoriais de sidra, sendo uma opção para produção de sidra mista rosè. Recomenda-se mais estudos sobre o melhor momento de acréscimo destas frutas durante a produção para se minimizar a formação de borras nas garrafas.

Palavras-chave: sidra mista rosè; antocianinas; tecnologia de bebidas; champenoise.

Agradecimentos: À COOPEMA pelo fornecimento das maçãs empregadas neste estudo e ao IFSC pela oportunidade de pesquisa (Edital Fluxo Contínuo nº 26/2019).

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.

Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos.