



## Influência de *Saccharomyces cerevisiae* comerciais no perfil químico de fermentado de laranja

Ana Beatriz Martins da Silva<sup>1</sup>; Marcos dos Santos Lima<sup>2</sup>

1-Orientando - Campus Petrolina do IF Sertão PE. E-mail: ana.beatriz.1@aluno.ifsertaope.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina do IF Sertão PE. E-mail para contato: marcos.santos@ifsertaope.edu.br;

### RESUMO

A laranja é a fruta cítrica mais cultivada no mundo, destacando-se o Brasil como seu maior produtor mundial e possui diversos nutrientes com propriedades funcionais. Os sucos integrais e concentrados representam a grande maioria dos processados da laranja no mercado. Entretanto, a obtenção de fermentados alcoólicos têm sido uma alternativa de processo para o setor de bebidas alcoólicas. O presente estudo teve por objetivo estudar aspectos do processo de elaboração de fermentado alcoólico de laranja, com ênfase no estudo de leveduras, para obtenção de uma bebida de alta qualidade nutracêutica. O mosto da laranja foi chaptalizado com sacarose até atingir 18° Brix para gerar teor alcoólico de 10% v/v e colocado em garrafas de microvinificação de 10 L. Foram adicionados 40 mg/L de dióxido de enxofre para inativação de enzimas indesejáveis, e adicionado enzima pectinase para despectinização e pré-clarificação do mosto. Foram inoculados com as leveduras US 05 e T 58 (cerveja), e Premiere Cuvée e Premiere Classique (vinho), todas *S. cerevisiae*, a fermentação foi conduzida a 18°C até a estabilização da densidade do mosto. A clarificação foi feita com bentonite, sob refrigeração por 7 dias. A comparação dos fermentados mostraram a levedura Premier Cuvée apresentou maior Atividade antioxidante pelos métodos ABTS ( $3.057 \pm 0.31$ ) e a Premier Classique nos métodos DPPH ( $2.969 \pm 0.47$ ) e FRAP ( $7.07 \pm 0.32$ ). Com base nos resultados obtidos para os metabólitos gerados na fermentação, ficou evidenciado que as leveduras avaliadas apresentaram comportamentos fermentativos diferentes, porém todas atingiram um alto conteúdo de etanol (>10% v/v), semelhante teor de glicerol (> 4,0 g/L), e metanol (< 0,23 g/L) dentro do limite estabelecido pela legislação. As fermentações do suco de laranja apresentaram alta produção de etanol e glicerol, baixa produção de ácido acético, fermentação limpa em relação a substâncias indesejadas, também conseguiu preservar a capacidade antioxidante do mosto, que é um fator positivo para esta bebida. O presente trabalho contribuiu para diversificação de potenciais produtos para a agroindústria da citricultura no Brasil. Palavras-chave: Fermentado de laranja; Atividade antioxidante; HPLC;

**Modalidade:** PIBITI - CNPq

**Campus:** Petrolina

**Agradecimentos:** Agradecemos ao CNPq pela concessão da bolsa de inovação e tecnologia.