



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS – FINOVA
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	Produção e caracterização físico-química de hidromel
<b>Autores</b>	RAQUEL BORGES SOARES KAHENA PEREIRA ALVES
<b>Orientador</b>	ANDREA TROLLER PINTO

## RESUMO:

O hidromel é considerado a bebida mais antiga do mundo e teve sua origem na África. Seu modo de fabricação assemelha-se ao do vinho, onde há fermentação do açúcar da uva a partir da ação de leveduras específicas. O hidromel é o resultado da fermentação de mel e água por leveduras e contém de 8 a 18% (v/v) de etanol. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características físico-químicas do hidromel ao longo do tempo e padronizar um processo produtivo para este produto. Foi produzido quatro bateladas de hidromel no período de janeiro/2013 a janeiro/2014. O mel utilizado para sua produção foi pré-selecionado e foi misturado com água deionada na proporção de 60% de água e 40% de mel. Após, acrescentou-se 1g da levedura *Saccharomyces cerevisiae* liofilizada, previamente ativada em água morna (37°C) para cada litro de mosto produzido. O produto foi acondicionado em recipientes plásticos de cor branca leitosa, sifonados (para a expulsão do CO<sub>2</sub> produzido), a temperatura ambiente por 90 dias. A cada 30 dias foi feito o transvase com troca de recipiente, a fim de eliminar as leveduras mortas. Foram colhidas alíquotas a cada 15 dias para caracterização físico-química, começando pelo dia zero. As análises realizadas foram determinação de pH, acidez titulável (mEq.L<sup>-1</sup>) e determinação dos açúcares redutores em glicose. Os resultados foram expressos em média, nos tempos 0, 15, 30, 45, 60, 75 e 90 dias. O pH variou de 3,95 (T=0) a 3,55 (T=90), sendo observado o declínio do mesmo até o T=30 (quando alcançou 3,50) e posterior estabilização. Em contrapartida, a acidez titulável variou de 0,35 mEq.L<sup>-1</sup> (T=0) a 0,68 mEq.L<sup>-1</sup> (T=90), aumentando até o T=60 (quando alcançou 0,69 mEq.L<sup>-1</sup>) e, após, manteve-se constante. Comparando os diferentes resultados de cada batelada de hidromel verificou-se que o pH estava entre 3,4 e 3,7 ao final do processo, e que a acidez estava acima de 0,45 mEq.L<sup>-1</sup>.