

**301 FERMENTADOR ACÉTICO PILOTO; PROJETO, CONSTRUÇÃO E OPERAÇÃO. J. A. V. Costa ,
E. M. Perret * e D. Echevengua. (Dep. de Química, FURG).**

O vinagre é utilizado em alimentos com duas finalidades principais: como condimento e como preservativo. Como condimento é usado para conferir sabor ácido ao produto. Em outros produtos, além de conferir sabor e aroma, o vinagre atua como preservativo e agente de abrandamento da textura. O presente trabalho visa construção de um fermentador acético piloto e sua operação, utilizando como matéria prima álcool 95 GL. O trabalho foi dividido em três etapas: construção do fermentador acético, fixação das bactérias acéticas e obtenção do ácido acético pela oxidação aeróbia do etanol. O processo empregado para a obtenção do ácido acético foi o denominado "processo rápido ou Alemão", processo este principal para a produção comercial atual em grande escala (FURG).