



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2024: SIC - XXXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2024
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Avaliação do perfil volátil, dos compostos odor-ativos e sensorial de uma nova bebida fermentada produzida a partir de umbu
<b>Autor</b>	EDUARDA AREND RAMOS
<b>Orientador</b>	JULIANE ELISA WELKE

Bolsista: Eduarda Arend Ramos

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Juliane Elisa Welke

Laboratório de Toxicologia e Qualidade de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

O umbu é uma fruta nativa, do Bioma Caatinga brasileiro, a qual é fonte de renda para famílias envolvidas no extrativismo. Esta fruta é altamente perecível, o que contribui para o alto índice de perdas durante a produção. Os consumidores têm sido atraídos por bebidas inovadoras, produzidas com matérias-primas alternativas. A produção de uma bebida fermentada do tipo espumante pode ser uma forma de diminuir as perdas durante a produção e agregar valor à esta fruta. O objetivo desse trabalho foi avaliar o potencial de produção de uma bebida fermentada do tipo espumante a partir do umbu. Análises do perfil volátil, identificação de compostos odor-ativos e avaliação sensorial foram conduzidas. Os compostos voláteis foram avaliados por cromatografia gasosa com detecção por espectrometria de massas (GC/MS). A análise por cromatografia gasosa-olfatometria (GC-O) foi conduzida por meio do método denominado OSME. O perfil sensorial foi estabelecido através dos testes de aceitação, escala *Just-about-right* (JAR) e análise de penalidade para investigar as percepções do consumidor sobre novos produtos. Foram identificados 47 compostos no perfil volátil da bebida, dos quais 26 compostos são odor-ativos, especialmente acetato de etila, acetato de isoamila, octanoato de metila e octanoato de etila, que proporcionam aroma frutado. A avaliação sensorial demonstrou que 59% dos consumidores informaram a intenção de compra desta nova bebida. A aparência foi o parâmetro sensorial que recebeu maior pontuação (média: 7,5), seguida de aroma, impressão global e sabor. No teste de aceitação obteve-se nota acima de 6,0, que corresponde a 'gostei moderadamente' na escala hedônica híbrida de 9 pontos. A nova bebida foi bem recebida pelos consumidores e tem potencial para ser lançado no mercado.