

**RESUMOS COM RESULTADOS**.....2

**RESUMOS COM RESULTADOS**

PRODUÇÃO DO VINAGRE DE BANANA (MUSA SPP.).....3

Pesquisa

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências Agrárias

Apresentação Oral

Ciências e Tecnologia

---

### PRODUÇÃO DO VINAGRE DE BANANA (MUSA SPP.)

STEPHANY GONCALVES DUARTE

MATHEUS MELCHIOR FRATONI

MAÍRA RODRIGUES ULIANA

O vinagre é considerado um alimento popular, tendo elevada influência por sua utilidade como condimento e conservante, entretanto, indústrias têm produzido vinagre a partir de matérias-primas inferiores, não sendo atribuída a devida importância a este produto. A banana é fruto amplamente cultivado no Brasil e sua utilização na produção de vinagre seria uma alternativa para seu aproveitamento, uma vez que apresenta fundamental papel sócio-econômico, além de agregar valor ao produto. Produzir vinagre de banana artesanal por meio de fermentação espontânea e pela adição de microorganismos, variando as concentrações de água e banana. As bananas foram adquiridas no Seasa, Presidente Prudente-SP, levadas ao laboratório e descascadas. Em seguida foram processadas em liquidificador, acondicionadas em recipientes de vidro (5 L) e adicionados de água potável, conforme os tratamentos. Para condução da fermentação alcoólica, o mosto foi processado com e sem a utilização de fermento biológico (*Sacharomices cereviseae*, 10g/kg de mosto). E, além da utilização ou não do fermento biológico, foram testadas também diferentes quantidades de banana:água (massa/massa), conforme segue: T1: sem fermento banana:água 3:1; T2: sem fermento banana:água 1:1; T3: sem fermento banana:água 1:3; T4: com fermento banana:água 3:1; T5: com fermento banana:água 1:1. As fermentações foram controladas visualmente, pelo desprendimento de gás. Para avaliação dos vinagres foi realizada análise de pH e acidez total, que foi realizada titulando a amostra com hidróxido de sódio (NaOH) 0,1 M até o ponto de viragem com fenolftaleína. Os resultados obtidos foram transformados para g de ác. cítrico.100 g<sup>-1</sup> de amostra. Todos os tratamentos foram realizados com 4 repetições. As médias dos resultados foram tratadas ANOVA, seguida pelo teste Tukey (5%), utilizando o software Assistat. Os vinagres apresentaram aspecto característico e coloração intensa, diferenciando-se de outros tipos de vinagres de fruta comerciais. Os tratamentos T1, T2 e T3, não foram adicionados de fermento, porém, observa-se que houve fermentação alcoólica espontânea em todos os ensaios. Visto que o processo de fermentação alcoólica é fundamental para obtenção de vinagre de qualidade. Assim, nossos resultados comprovaram que, mesmo em condições sem adição de leveduras, ocorre fermentação alcoólica. Os resultados de acidez total dos vinagres, em todos os tratamentos, foram inferiores a 1%. Isso pode indicar que as bactérias acéticas presentes naturalmente no ambiente não conseguiram tolerar a concentração de etanol. A graduação alcoólica adequada de um vinho, para posterior fermentação acética, não deve ser inferior a 5%, provavelmente nossos fermentados tinham

maior teor. A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que para se produzir um vinagre de frutas, a fermentação alcólica deve ser controlada, assim como o etanol produzido. Pois bactérias acéticas não toleram concentrações elevadas de etanol.

---