

PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS DE FRUTAS TROPICAIS

WHASLEY F. DUARTE¹, DISNEY R. DIAS², JOSÉ M. OLIVEIRA³, JOSÉ A. TEIXEIRA⁴, JOÃO B. A. E SILVA⁵, ROSANE F. SCHWAN⁶

No Brasil encontra-se uma abundância natural de frutas tropicais com características exóticas e grande potencial para indústria alimentar. Em 2007, a produção brasileira de frutas foi de aproximadamente 37 milhões de toneladas, colocando o Brasil como 3º produtor mundial neste seguimento. Uma alternativa para utilização de excedentes de produção é o uso das frutas na produção de vinhos. Nos últimos anos vêm crescendo o número de trabalhos de pesquisa relativos ao emprego de outras frutas para produção de bebidas fermentadas, destacando-se o kiwi, banana, cajá, manga, acerola, jaboticaba, cacau, laranja e gabioba. Neste trabalho, noventa e nove compostos foram identificados nos vinhos de frutas produzidos a partir de polpa de gabioba (*Campomanesia pubescens* (DC.) O.Berg), cacau (*Theobroma cacao* L.), umbu (*Spondias tuberosa* L.), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Schum.) e jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* Berg). Para fermentação dos mostos, foi utilizada levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae* UFLA CA 1162. Do total de noventa e nove compostos, oitenta e três voláteis minoritários foram identificados por cromatografia gasosa/espectometria de massas (GC-MS) e nove compostos majoritários foram identificados por cromatografia gasosa/ionização de chama (GC-FID). Ácidos orgânicos, açúcares e etanol foram identificados por cromatografia líquida (HPLC). Os alcoóis presentes em maior quantidade foram o 2-feniletanol (99.76 mg/L no vinho de cacau), 3-metil-1-butanol (261.35 mg/L no vinho de umbu) e metanol (195.08 mg/L no vinho de cacau). Para os alcoóis minoritários, o α -Terpineol (213.44 μ g/L para o vinho de cupuaçu e 276.61 μ g/L para o vinho de cacau) e linalool (185.69 μ g/L gabioba inoculada (I) e 200.97 μ g/L gabioba não inoculada (NI)) foram encontrados em maiores quantidades. A composição típica de cada vinho de frutas foi evidenciado pela análise de componentes principais e teste Tukey. A levedura UFLA CA 1162 foi eficiente na fermentação da polpa dos frutos utilizados neste trabalho. A identificação e quantificação dos compostos permitiram boa caracterização dos fermentados de fruta. Concluímos que o uso de frutas tropicais na produção de bebidas fermentadas é uma alternativa viável que permite a utilização dos excedentes de colheita resultando na introdução de novos produtos no mercado.

Palavras-chaves: vinho de frutas, bebidas fermentadas, frutas tropicais.

¹ Doutorando em Microbiologia Agrícola, DBI/ UFLA, whasleyfd@yahoo.com.br

² Dr DBI/UFLA, diasdr@uol.com.br

³ Professor auxiliar DEB/UMINHO, Portugal, jmoliveira@deb.uminho.pt

⁴ Professor catedrático DEB/UMINHO, Portugal, jateixeira@deb.uminho.pt

⁵ Professor Escola de Engenharia de Lorena/USP, joabatista@debiq.eel.usp.br

⁶ Professora DBI/UFLA, rscwhan@dbi.ufla.br