



XXVI ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES  
VIII MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

16 A 18 DE OUTUBRO DE 2018

Cidade Universitária - Caxias do Sul



## **CARACTERIZAÇÃO AROMÁTICA DE UM FERMENTADO DE MEL E DE MOSTO MOSCATO: "PYMENTS MOSCATO"**

Amanda Francisquetti Croda (PIBIC-CNPq), Luisa Vivian Schwarz, Fabiana Agostini, Sidnei Moura e Silva e Ana Paula Longaray Delamare, Sergio Echeverrigaray Laguna (Orientador(a))

O hidromel é uma bebida alcoólica tradicional, que pode conter 4-18% (v/v) de etanol e resulta da fermentação alcoólica do mel conduzida por leveduras. É uma bebida pouco conhecida comercialmente em vários países, mas devido ao aumento da demanda de produtos fermentados, o hidromel pode ser uma boa opção de renda para apicultores. No decorrer do tempo, surgiram várias alterações na elaboração dessa bebida, dentre eles o pyment que consiste em um hidromel com a adição de uva ou suco de uva. Desta forma, o objetivo deste trabalho é caracterizar e analisar a composição aromática e físico-química de pyment elaborados com distintas diluições de mel e mosto de uva moscato Branco. Os pyments foram elaborados com adição de 30%, 20% e 10% de mosto de uva e comparados com vinho moscato branco e com hidromel tradicional (sem adição de uva moscato). As análises físico-químicas foram realizadas conforme os métodos da OIV e a determinação dos compostos voláteis através de micro-extração em fase sólida e analisados por cromatografia gasosa com espectrometria de massa. Nos parâmetros físico-químicos houve um aumento gradativo de açúcar residual, devido a diferença de açúcar inicial e acidez fixa, e uma diminuição gradativa para acidez volátil e teor alcoólico a partir do aumento da adição de mosto de uva. Para possibilitar uma clara diferenciação aromática foi utilizada uma análise multivariada de componentes principais, resultando em três grupos aromaticamente distintos: (a) hidromel tradicional; (b) pyments com 10%, 20% e 30% de mosto de uva; (c) vinho moscato. O hidromel tradicional distingue-se por apresentar maiores concentrações de ácido hexanóico, ácido octanóico, 2-etil hexanol, 1-octanol, octanoato de isoamila, hexanoato de etila, octanoato de etila, decanoato de etila, dodecanoato de etila e 9-decenato de etila. Os pyments (b) distingue-se dos demais por apresentar maiores concentrações de ácido decanóico e fenilacetato de etila, e menores concentrações de ácido hexanoico, ácido octanoico, 2-etil hexanol, 1-octanol, octanoato de isoamila, hexanoato de etila, octanoato de etila, decanoato de etila, dodecanoato de etila e 9-decenato de etila. De uma forma geral, a adição de mosto de uva em hidroméis pode contribuir para aumentar aromas frutados, florais e doces acarretando em um produto particularmente complexo em comparação ao hidromel tradicional e ao vinho moscato.

Palavras-chave: BIOTA

Apoio: CNPq