



BIC-UCS

## DESENVOLVIMENTO DE HIDROMEL: PRODUÇÃO, LEVEDURAS EMPREGADAS E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Sigla do Projeto: BIOTA

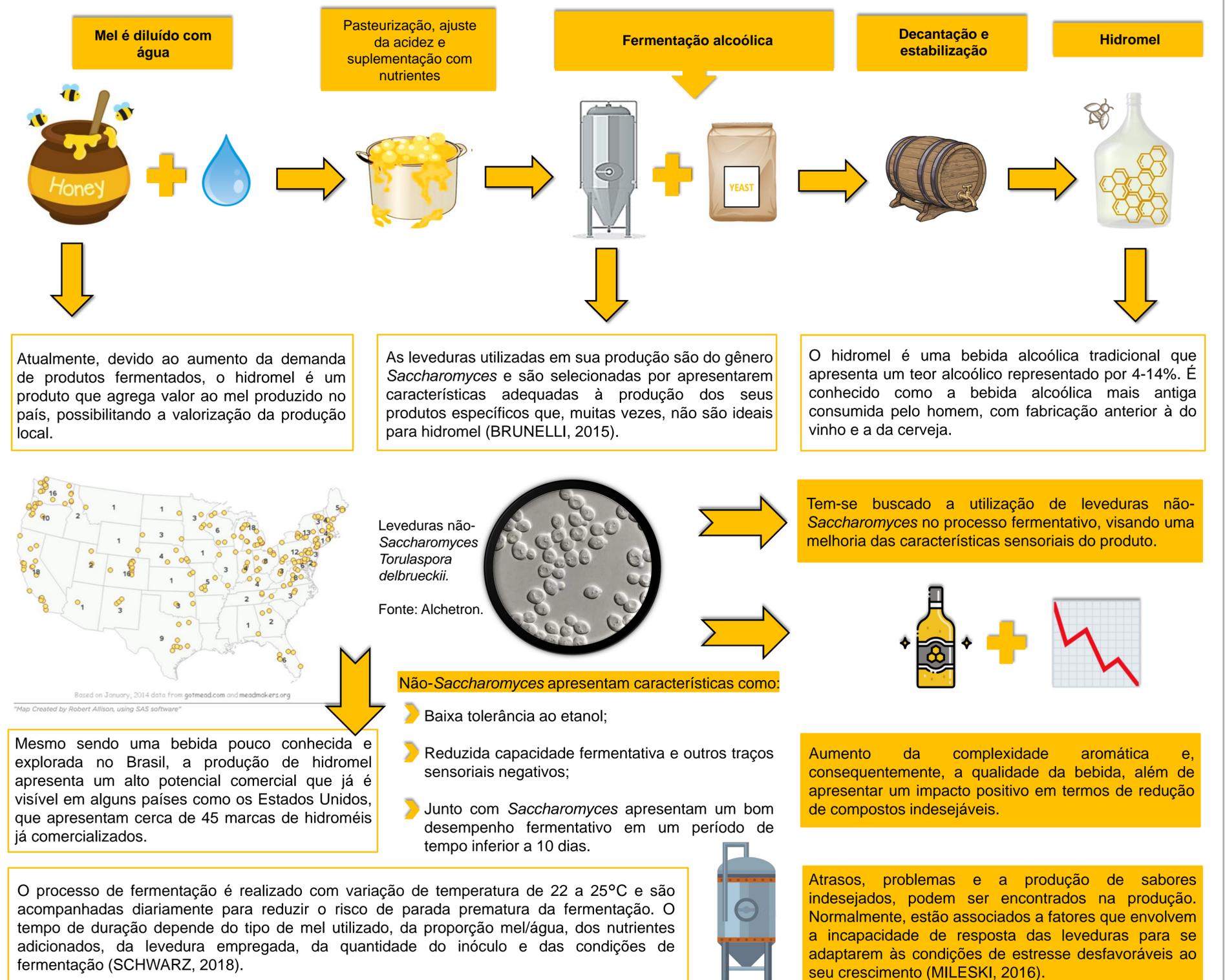
Autores: Roberta Martins Ferrari, Luisa Vivian Schwarz, Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare.



### INTRODUÇÃO / OBJETIVO / MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho busca obter informações, através de referencial teórico, acerca do processo fermentativo do hidromel, principalmente quanto a utilização de leveduras não-*Saccharomyces* em fermentações conjuntas com *Saccharomyces*, analisando o impacto desta variável sobre a qualidade do produto final e caracterizá-los quanto suas propriedades sensoriais e físico-químicas.

### REVISÃO BIBLIOGRÁFICA



### CONSIDERAÇÕES FINAIS

De uma forma geral, apesar do processo de produção do hidromel ser relativamente simples, ainda existem inúmeros parâmetros a serem estudados e otimizados no processo de fabricação, sendo um deles a utilização de cepas não-*Saccharomyces* a fim de aperfeiçoar as características organolépticas. Desta forma, a levedura avaliada pode ser uma possibilidade para a fermentação de hidromel, sozinha ou co-inoculada com *Saccharomyces cerevisiae*.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALCHETRON. *Torulaspota delbrueckii*. 2022.

BRUNELLI, L. T. Caracterização físico-química, energética e sensorial de hidromel. 2015. vii, 85 f.

MILESKI, João Paulo Fernando. Produção e caracterização de hidromel utilizando diferentes cepas de leveduras *Saccharomyces*. 2016.

SCHWARZ, Luisa Vivian. Hidromel: suplementação nutricional, efeito de leveduras e caracterização de "moscato-pymment". 2018.