



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

Roberta Martins Ferrari (BIC-UCS), Luisa Vivian Schwarz, Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare (Orientador(a))

O presente trabalho busca obter informações acerca do processo fermentativo do hidromel, principalmente quanto a utilização de leveduras não-Saccharomyces e sua possível contribuição na fermentação, e a caracterização de seu perfil aromático e sua aceitabilidade sensorial. O hidromel é uma tradicional bebida alcoólica que está inserida na diversidade dos produtos derivados do mel. É produzida através da fermentação alcoólica de uma solução diluída de mel, obtida através da adição de uma quantidade adequada de água potável e sais nutrientes, e pode apresentar um teor alcoólico que varia de 4 - 14% (v/v). Mesmo sendo uma bebida pouco conhecida e explorada no Brasil, a produção de hidromel apresenta um alto potencial comercial, com progressiva importância econômica, devido ao aumento da demanda de produtos fermentados e produtores artesanais. Essas características já são visíveis em alguns países como os Estados Unidos, que apresentam cerca de 45 marcas de hidroméis já comercializados. As leveduras empregadas no processo de fermentação do hidromel são principalmente do gênero Saccharomyces, visto que apresentam alta velocidade de fermentação, tolerância a elevada concentração alcoólica, de açúcares e de ácidos orgânicos. Estas cepas são selecionadas para características adequadas à produção dos seus produtos específicos (vinhos ou cervejas) que, muitas vezes, não são necessariamente aquelas características ideais para hidromel, existindo a necessidade de selecionar leveduras específicas a fim de maximizar as propriedades organolépticas do hidromel. Além disto, nos últimos anos tem-se buscado a utilização de leveduras não-Saccharomyces no processo fermentativo de inúmeras bebidas alcoólicas, visando uma melhoria das características sensoriais do produto. O uso de leveduras não-Saccharomyces, utilizadas em misturas ou culturas puras, têm sido reportadas por aumentar a complexidade aromática e, conseqüentemente, a qualidade da bebida, além de apresentarem um impacto positivo em termos de redução de compostos indesejáveis. Até o presente momento são poucos os estudos quanto as possíveis contribuições do uso de não-Saccharomyces em hidroméis, podendo ser uma abordagem promissora para melhorar a qualidade de hidroméis.

Palavras-chave: Hidromel, Leveduras, Fermentação

Apoio: UCS, CNPq, CAPES