



PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DE VINAGRES “TIPO BALSÂMICOS” BRASILEIROS E IMPORTADOS

Travália, B.M.¹, Maia, J.D.¹, Moreira, J.J.S.¹, Ferraz, C.S.²

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe, e-mail: beatriztravalia@gmail.com

²Departamento de Engenharia Química – Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe

O vinagre tipo balsâmico é um produto cujo consumo vem crescendo na última década. A fim de definir alguns padrões de identidade e qualidade de vinagres “tipo balsâmicos” foram analisados duas marcas nacionais (VN) e quatro marcas importadas (VI) comercializadas no Nordeste brasileiro. Foram realizadas análises de pH, extrato seco, acidez fixa, acidez volátil, acidez total, sólidos solúveis, densidade e cinzas conforme o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O pH influencia diretamente nas características sensoriais dos vinagres, sendo os vinagres nacionais mais ácidos ($2,44 \pm 0,00$ e $2,35 \pm 0,02\%$) do que os importados ($2,7 \pm 0,00$ a $2,86 \pm 0,01\%$). Os teores de sólidos solúveis (SS) encontrados dependem da matéria prima utilizada no mosto para a fermentação e da adição de corante caramelo. Neste trabalho os valores de SS variaram de $17,5 \pm 0,01$ a $29,73 \pm 0,47^\circ\text{Brix}$ para os VI e de $22,43 \pm 0,11$ e $35,93 \pm 0,06^\circ\text{Brix}$ para VN. A densidade apresentou pequena variação, $1,0546$ e $1,1563\text{g.mL}^{-1}$, justificada pela variação de SS. A concentração de cinzas foi maior em média para VI, o que pode ser devido a filtração empregada durante a fabricação dos vinagres. Assim como o pH, a acidez exerce grande influencia na aceitação sensorial do produto. Nos rótulos, todas as marcas afirmaram que a acidez era de 6%, porem apenas uma marca chegou a este valor. A acidez fixa variou entre 0,52 e 1,23% para VI, enquanto que os VN apresentaram em média 0,53%. A acidez volátil variou entre 4,02 a 5,83% para VI, já os VN apresentaram 6,03 e 5,52%. As matérias-primas utilizadas, a adição de mosto de uva concentrado aos VI, os métodos de filtração e envelhecimento dos produtos durante a fabricação, podem ter interferido nos resultados de extrato seco (ES). O ES foi o que mais variou de $31,77 \pm 1,59$ a $18,65 \pm 0,16\text{g.L}^{-1}$ para as amostras de VI e $11,18 \pm 0,21$ e $36,53 \pm 1,29\text{g.L}^{-1}$ para amostras de VN. Os VI apresentaram aroma e sabor superiores aos VN, isso pode ser justificado pela adição de mosto concentrado de uva ao processo de produção de VI. Sendo assim, os VI apresentaram menor pH, valores de acidez próximos de 6% aliados ao sabor e aroma de uva mais pronunciados.

Agradecimentos: CNPq, FAPITEC, Coordenadoria de Pesquisa/UFS (COPES)