

	XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	ISBN 978-85-89983-04-4
--	--	------------------------

EFEITO DA PRÓPOLIS SOBRE A COMPOSIÇÃO E QUALIDADE DO DESTILADO DO MOSTO DE CANA-DE-AÇÚCAR FERMENTADO

Jocarelli, L.A.C¹., Halabi, A.F¹., Roviero, J.P¹., Mutton, M.J.R¹.

¹Departamento de tecnologia – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV) - Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, São Paulo, e-mail: larialves_19@hotmail.com

Atualmente o Brasil é o maior produtor de cana-de-açúcar, sendo a região sudeste a maior responsável por esta produção. O estado de São Paulo responsabiliza-se por aproximadamente 60% da produção total. Uma das principais preocupações do setor sucroalcooleiro tem sido a qualidade da matéria-prima, a contaminação bacteriana dos processos fermentativos e a qualidade final do etanol. Considerando-se a impossibilidade de se realizar fermentações isentas de contaminantes, além dos efeitos diretos provocados sobre a eficiência e rendimentos dos processos fermentativos e qualidade do produto final, utiliza-se antimicrobianos sintéticos e naturais. Esta pesquisa objetivou analisar a composição e a qualidade do destilado do mosto de cana-de-açúcar fermentado final, produzido a partir de fermentações empregando-se própolis (antibiótico natural), comparado com ampicilina (antibiótico sintético), utilizando-se duas estirpes de leveduras fermentadoras. Utilizou como delineamento experimental um esquema fatorial 3X2X6, com 3 tratamentos principais (mosto testemunha, mosto com adição de extrato etanólico de própolis e mosto com adição de ampicilina); 2 tratamentos secundários (inóculos selecionados CAT 1 e PE 2) e 6 ciclos fermentativos, com três repetições. Foram realizadas análises tecnológicas convencionais e avaliações microbiológicas. Os resultados obtidos indicaram a viabilidade de se utilizar própolis (antibiótico natural) para o controle de contaminantes, não afetando a composição e a qualidade do destilado. A estirpe CAT 1 demonstrou maior eficiência comparada com a estirpe PE 2, mostrando-se mais adaptada às condições da fermentação.