



**INFLUÊNCIA DO TEMPO DE MACERAÇÃO SOBRE AS CARACTERÍSTICAS
QUÍMICAS E SOBRE O POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO FERMENTADO
ALCÓOLICO DE JABUTICABA (*Myrciaria cauliflora* Berg)**

DUARTE, A. K. C.¹; VALENTE, M. E. R.²; NEVES, N. A.³; CARNEIRO, D. D.¹; PANTOJA, L. A.¹; SANTOS, A. S.⁴

¹Instituto de Ciência e Tecnologia – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – Diamantina, Minas Gerais, ²Departamento de Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa – Viçosa, Minas Gerais, ³Mestre em Química - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – Diamantina, Minas Gerais, ⁴Departamento de Ciências Básicas – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – Diamantina, Minas Gerais, email: karolcruzz@yahoo.com.br

O desenvolvimento de bebidas alcoólicas fermentadas a partir de matérias-primas não convencionais tem ganhado importância nos últimos anos, principalmente por agregar valor a frutas com baixa inserção industrial e evitar perdas pós-colheita. Dentre estas, destaca-se a jabuticaba, fruto encontrado com abundância nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste brasileiras, sabor e aroma agradáveis e considerável teor de açúcares. Além disso, este fruto contém alto teor de compostos fenólicos, aos quais são atribuídas propriedades antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do tempo de maceração sobre a atividade antioxidante da bebida alcoólica fermentada de jabuticaba obtida. Os frutos foram processados de forma a fracionar cascas, polpa e sementes. Na sequência as frações do fruto foram divididas equitativamente para compor cinco sistemas fermentativos em batelada. O mosto corrigido com sacarose para obtenção de 10g/L de etanol foi inoculado com 0,6% de *Saccharomyces cerevisiae* (Zymaflore FX). O processo fermentativo foi conduzido durante 17 dias. Os tempos de maceração utilizados foram de 12, 24, 36, 48 e 60 horas. O processo fermentativo foi acompanhado através das análises de pH, acidez total titulável, etanol e açúcares redutores. Após 25 dias de maturação, as bebidas foram analisadas quanto aos teores de acidez total titulável, acidez volátil, etanol, pH, sólidos solúveis totais, sulfatos totais, açúcares redutores, açúcares redutores totais, extrato seco total, extrato seco reduzido, cinzas, glicerol, compostos fenólicos, antocianinas, SO₂ total, taninos, análises cromáticas e atividade antioxidante. O tempo de maceração influenciou significativamente nas características químicas da bebida fermentada, sendo que os teores de compostos fenólicos e a atividade antioxidante das bebidas variaram proporcionalmente com o tempo de maceração. A bebida obtida com 60 horas de maceração resultou na maior atividade antioxidante (19,967 ± 1,302 mmol TEAC. L⁻¹) e em uma maior concentração de compostos fenólicos (1.576,58 ± 3,90 mg.L⁻¹). Diante do exposto, pode-se afirmar que o tempo de maceração promove uma influência significativa sobre a atividade antioxidante do fermentado alcoólico de jabuticaba.

Agradecimentos: CAPES