



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



ALECRIM-DO-CAMPO (*BACCHARIS DRACUNCULIFOLIA*) COMO SUPLEMENTO NA PRODUÇÃO DE HIDROMEL

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

FERLA; Leticia Tereza ¹, SILVA; Larissa Santana ², PIRES; Elizabeth Bárbara Epalanga Pires ³, ALMEIDA; Eduardo Luís Menezes de ⁴, SANTANA; Weyder Cristiano ⁵, RENON; Monique Eller ⁶

RESUMO

O hidromel é a bebida alcoólica obtida da fermentação do mosto de mel, acrescido de sais e leveduras. A necessidade da adição de sais se dá pela baixa concentração desses componentes no mel, principal ingrediente e fonte de carboidratos no processo. Nessa pesquisa, foi avaliada a incorporação do alecrim-do-campo como fonte de nutrientes na produção de hidromel. A escolha desse ingrediente foi motivada por sua influência na produção de produtos apícolas, como a própolis verde. Para investigar esta hipótese, foram preparados mostos de mel a 25 °Brix, aos quais foi adicionado o alecrim-do-campo em concentrações de 1%, 5% e 7,5% m/v. Adicionalmente, um grupo controle recebeu suplementação de fosfato diamônio (DAP) a 1 mg/mL. A levedura *Saccharomyces cerevisiae* JP14 (UFMG-CM-Y7130) foi inoculada a, aproximadamente, 10⁶ células por mililitro para iniciar a fermentação, que perdurou por 28 dias. O progresso da fermentação foi monitorado quanto ao consumo de açúcares redutores (AR) e nitrogênio amino livre (NAL). O teor alcoólico das bebidas foi quantificado por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detecção por índice de refração (RID-10A, Shimadzu). Os dados foram analisados por ANOVA, com nível de significância de 5% no teste de Tukey. A adição do alecrim-do-campo influenciou diretamente no consumo de AR pela levedura, de forma proporcional à concentração utilizada, levando a bebidas contendo 3,8 °GL, 8,82 °GL e 12,6 °GL, respectivamente, enquanto o controle gerou uma bebida com 12,3 °GL. Portanto, o uso desse ingrediente nas concentrações de 1% e 5% não foi suficiente para o fornecimento dos nutrientes e manutenção integral da fermentação pela levedura. Nesse caso, o teor de NAL foi de 0,11 e 0,19 mg/mL, em contraste com os 1,22 mg/mL disponíveis a partir do fosfato diamônio (DAP) no mosto. De forma interessante, a adição do alecrim-do-campo a 7,5% gerou um mosto com apenas 0,16 mg/mL de NAL. O alto rendimento obtido pela levedura nesse tratamento indica que possivelmente esse nutriente tenha sido disponibilizado gradativamente ao longo do processo a partir de moléculas nitrogenadas mais complexas provenientes do alecrim. Os resultados comprovam o potencial do alecrim-do-campo como uma valiosa fonte de nutrientes na produção de hidromel e outras bebidas, ressaltando a importância de futuras

¹ Universidade Federal de Viçosa, leticiaterezaferla@gmail.com

² Universidade Federal de Viçosa, larissa.s.santana@ufv.br

³ Universidade Federal de Viçosa, elizabethpires11.22@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Viçosa, eduardo.menezes@ufv.br

⁵ Universidade Federal de Viçosa, weyder.santana@ufv.br

⁶ Universidade Federal de Viçosa, monique.eller@ufv.br

investigações sobre a influência dos minerais presentes na planta durante o processo de fermentação e a influência desse ingrediente sobre as características sensoriais da bebida.

PALAVRAS-CHAVE: Bebida fermentada, fermentação, levedura, nutrientes, suplementação, mel