8°CONINF
Congresso de Interdisciplinaridade do Noroeste Fluminense
IFFluminense Itaperuna

Análises Químicas de Vinhos de Frutas Produzidos no Município de Varre-Sai

Carlos Eduardo Pinto Pontes Santana [1]* ; Cleo Tozatto Gomes de Souza[1]; Valquíria da Silva Miranda [1]; Samuel Nepomuceno Ferreira[2]; Antonio Sergio Nascimento Moreira[2].

[1] *Discente do Curso Técnico em Química da Instituição Federal Fluminense Campus Itaperuna,RJ*
[2] *Docente do Instituto Federal Fluminense Campus Itaperuna,RJ - Orientador/Coorientador.*

*carloseduardosantana1005@gmail.com.

TIPO DE PROJETO: (X) PESQUISA ( ) EXTENSÃO

Resumo

O vinho é uma bebida alcoólica derivada da uva, e sua produção exige o processo de fermentação. Quando o processo de fermentação alcoólica é realizado para outros tipos de fruta, como abacaxi, laranja, amora, entre outros, a legislação brasileira determina que tal bebida é classificada como fermentado alcoólico, não como vinho. Em várias regiões do Brasil encontram-se registros de produção e comercialização dos fermentados de frutas e a cidade de Varre-Sai, localizada na região Noroeste Fluminense, é reconhecida por essa produção tradicional em diversas adegas. Para este trabalho, foi selecionada a segunda maior bebida produzida no município, o fermentado alcoólico de laranja. Para que a bebida alcoólica possa ser comercializada é preciso obedecer alguns parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira, sobretudo na Portaria 64/2018 e na Instrução Normativa nº 34/2012, ambos do MAPA. A estrutura metodológica para a análise do fermentado de laranja seguirá o mesmo padrão de análise de vinho seguindo os padrões de qualidade e identidade definidos pelo MAPA. Serão realizadas análises pelos métodos aerométrico, titulométrico e gravimétrico dando ênfase em Acidez Total, pH, Densidade Relativa, Cloreto e Sulfato. Foram adquiridas 3 amostras de fermentado de laranja das adegas em Varre-Sai e, como próxima etapa, serão iniciados os processos de análise no laboratório de química do IFF Campus Itaperuna a partir das soluções de reagentes que já foram preparados. Com as análises espera-se comparar os resultados com os parâmetros estabelecidos pelas legislações brasileiras para a comercialização e estabelecer as diferenças entre os fermentados da região.

Palavras-Chave: Fermentados; Legislação Brasileira; Comercialização.

Instituição de fomento: IFF Campus Itaperuna