

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FERMENTADO DE SUCO DE MELANCIA (*Citrullus lanatus*)

Elmo Madureira Santos¹ ; Ricardo Luís Cardoso²; Rosangela Nascimento da Silva Ribeiro¹; José Torquato de Queiroz Tavares³; Antônio Augusto de Oliveira Fonseca³.

¹ Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsistas PIBIC/CNPq.

² Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador PIBIC.

³ Professores do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas da UFRB. Co-orientadores

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia com objetivo de elaborar, avaliar sensorial e quimicamente fermentado de suco de melancia. A matéria-prima utilizada foi melancia, leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) e açúcar (sacarose). O suco de melancia teve os sólidos solúveis totais corrigido para 20 °Brix com sacarose e adicionado de 0,5 % de leveduras desidratadas e colocado na dorna de fermentação. O produto final foi acondicionado em garrafas de vidro escuro fechados hermeticamente com rolhas de cortiça e armazenados durante noventa dias. Foi submetido a análise no período de 30, 60 e 90 dias o teor alcoólico, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, acidez fixa e acidez volátil. Todas as análises físico-químicas foram feitas em triplicata e submetida ao teste de Tukey a 5% de probabilidade. Todas as características físico-químicas ficaram dentro do previsto pela legislação brasileira para fermentados de frutas durante todo o período estudado, exceto a acidez total nos períodos de 60 e 90 dias.

Palavras-chaves: vinho, acidez, álcool