

# PRODUÇÃO DE FERMENTADOS SECOS E SUAVES “VINHO” DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*), ARAÇÁ-BOI (*Eugenia stipitata*) e CAJÁ-MANGA (*Spondias dulcis*), FRUTOS TÍPICOS DA REGIÃO NORTE

Daniella da Silva Sousa<sup>1</sup> Renato André Zan<sup>2</sup>

**Introdução:** Uma das atividades mais antigas que esteve presente na vida do homem desde as primeiras civilizações é a produção e o consumo de bebidas alcoólicas. O vinho se define por uma bebida alcoólica resultante da fermentação do mosto (sumo do fruto antes de terminada a fermentação) simples da uva – *Vitis vinifera* - sã, fresca e madura. Alguns autores afirmam que este nome “vinho” seja apenas usado para bebida proveniente da uva, pois seu nome científico traduzido do latim significa videira. De acordo com a legislação, Decreto-Lei N. 2.499/38 Cap. VI, os produtos obtidos pela fermentação alcoólica de frutas frescas, maduras, é permitido o nome de vinho, seguido da declaração expressa de sua natureza, no rótulo, em caracteres nítidos e de igual tamanho. Ex.: vinho de laranja. Atualmente existem vários tipos de vinhos de frutas, e, para este projeto foram escolhidos alguns frutos da região norte: Camu-Camu (*Myrciaria dubia*), Araçá-boi (*Eugenia stipitata*) e Cajá-Manga (*Spondias dulcis*), com os objetivos de valorizar os frutos desta região, propor uma nova possibilidade de renda a sítiantes da região, que tem contato com esses frutos, divulgar os frutos da região através da produção de uma bebida apreciada no mundo todo. **Materiais e Métodos:** Avaliar algumas características físico-químicas da bebida produzida em relação ao teor alcoólico, oBrix, densidade, pH, para verificação dos seus produtos finais. Os métodos de análise utilizados estavam de acordo com as técnicas do Instituto Adolfo Lutz, a produção e as análises dos vinhos foram realizadas no laboratório do IFRO, Campus Ji-Paraná. As etapas utilizadas para a produção do vinho: 1. DESPOLPA: Etapa em que a polpa do fruto é extraída e triturada. 2. FERVURA: É responsável por separar o líquido para a fervura. 3. ADIÇÃO DE SACAROSE: Momento em que é adicionado a sacarose até obter o oBrix desejado. 4. FERMENTAÇÃO: Responsável pela variação alcoólica, onde um conjunto de reações enzimaticamente são controladas. A glicose é uma das substâncias mais empregadas pelos microrganismos como ponto de partida na fermentação. 5. FILTRAÇÃO: Separação de impurezas, retirada de partículas indesejadas da bebida. 6. MATURAÇÃO: Processo de amadurecimento da bebida. **Discussão resultados:** Durante o processo de fermentação foram realizadas as análises experimentais para controle e acompanhamento de densidade, pH, acidez total, °Brix, teor alcoólico, e ao final obteve-se resultados satisfatórios, de acordo com o esperado (padrão estipulado pela legislação). **Conclusão:** Após todo o desenvolvimento do projeto, pode-se ter certeza do grande potencial desses frutos na produção de vinhos sendo que no final desta pesquisa todos os vinhos foram enviados para registro de patente, para assegurar os direitos da pesquisa.

**Palavras-chave:** Vinho. Fermentação. Frutos.

<sup>1</sup> Bolsista, Licenciatura em Química, daniellae Sousa@gmail.com, Campus Ji-Paraná.

<sup>2</sup> Coordenador, Professor EBTB de Química email: renato.zan@ifro.edu.br , Campus Ji-Paraná.