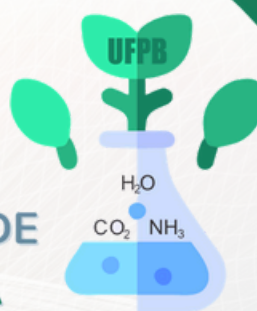


ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

2023

Resumos dos trabalhos apresentados durante o **XXXI Encontro de Iniciação Científica da UFPB.**

20ª SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA



XXXI ENCONTRO DE INICIAÇÃO
CIENTÍFICA DA UFPB

CAMPUS I - JOÃO PESSOA - 16 A 20/10
CAMPUS II - AREIA - 23 E 24/10
CAMPUS IV - MAMANGUAPE - 26/10

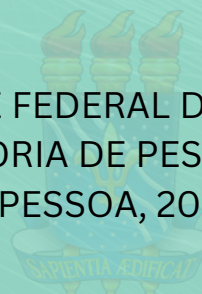
2023

“O papel dos Programas de Iniciação Científica na UFPB para o Desenvolvimento Sustentável e melhor qualidade de vida no planeta”

ORGANIZADORES:

Valdir de Andrade Braga
Maria de Fátima Vanderlei de Souza
Francisco Lopes Galvão Filho
Bruno Vitor Veríssimo de Lima
Maria Luciene Ferreira Lima
Rogério Oliveira Barbosa

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA
JOÃO PESSOA, 2023



“Os artigos e suas revisões são de responsabilidade dos seus respectivos autores”

E56r Encontro de Iniciação Científica (31. : 2023 : João Pessoa, PB).
Resumos dos trabalhos apresentados durante o XXXI Encontro de Iniciação Científica da UFPB : o papel dos Programas de Iniciação Científica na UFPB para o desenvolvimento sustentável e melhor qualidade de vida no planeta, novembro de 2023 [recurso eletrônico] / Valdir Andrade Braga ... [et al.] (organização). - João Pessoa : UFPB/PROPESQ, 2023.
1319 p.

Modo de acesso: <<http://www.propesq.ufpb.br/enic/contents/menu/anais>>

1. Pesquisa científica. 2. Iniciação científica. 3. Encontro científico.
4. Pesquisa multidisciplinar. I. Braga, Valdir Andrade. II. Título.

UFPB/BC

CDU 001.891

ISBN: 978-65-5942-264-7

Promoção:





XXXI ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

PRODUÇÃO DE MELOMEL GASEIFICADO COM ADIÇÃO DE SUCO DE SERIGUELA: ESTUDO CINÉTICO DA FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS PRODUTOS

Código do Trabalho: SB0716 | **Programa:** PIBIC-UFPA | **Grande Área:** Ciências Agrárias.

Autor(a): LAIZA DE ANDRADE SANTOS (saila2020@hotmail.com).

Curso: ENGENHARIA QUÍMICA.

Orientador(a): JULICE DUTRA LOPES (julice@ct.ufpb.br).

Centro: CENTRO DE TECNOLOGIA (CT).

Resumo: Este trabalho teve como objetivo a produção de melomel a partir de mel de abelha da florada de marmeleiro (*Croton sonderianus* Müll. Arg) e da polpa da fruta seriguela (*Spondias purpurea* L.), bem como a caracterização físico-química e o acompanhamento do processo fermentativo de três formulações de meloméis elaborados, com variação na concentração da polpa de seriguela em 30%, 25% e 20% para as formulações B1, B2 e B3, respectivamente, utilizando a levedura *Shaccaromyces bayanus* como agente fermentativo. O melomel é uma variação do hidromel. O hidromel é uma bebida alcoólica obtida através da fermentação de mel e água pela ação de leveduras, e recebe diversas denominações a partir de diferentes matérias-primas adicionadas ao mosto, e quando se adiciona frutas, denomina-se melomel. Para caracterização, foram realizadas as análises físico-químicas: pH, acidez, umidade, cinzas, sólidos solúveis totais, hidroximetilfurfural, teor alcoólico e extrato seco reduzido. A cinética de fermentação teve duração de 9 dias (216 horas), e resultados finais de 3,13 (B1), 3,14 (B2), 3,18 (B3) para pH; 56,33 (B1), 52,99 (B2) e 50,46 (B3) meq/L para acidez; 0,5 (B1), 0,5 (B2) e 0,0 (B3) Brix para sólidos solúveis totais; 7,2 (B1), 7,3 (B2), 7,4 (B3) GL para o teor alcoólico e 7,63 (B1), 6,73 (B2), 5,58 (B3) g/L para os açúcares redutores totais. Conclui-se que a produção e caracterização do melomel gaseificado de seriguela mostrou-se satisfatória. As formulações B1 e B2 atenderam aos limites estabelecidos pela legislação brasileira, e o emprego da seriguela e mel da florada de marmeleiro na produção pode ser visto como uma alternativa para o aproveitamento e valorização de produtos regionais.

Palavras-chave: hidromel. bebida gaseificada. fermentação alcoólica.

PRODUCTION OF CARBONATED "SERIGUELA" JUICE MELOMEL: KINETIC STUDY OF FERMENTATION AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE PRODUCTS.

Abstract: The objective of this study was to produce melomel using quince tree blossom honey (*Croton sonderianus* Müll. Arg) and "seriguela" fruit pulp (*Spondias purpurea* L.), along with the physicochemical characterization and monitoring of the fermentation process for three formulated melomels. These formulations, designated as B1, B2, and B3, respectively, exhibited variations in "seriguela" pulp concentration: 30%, 25%, and 20%. The fermenting agent used was *Saccharomyces bayanus* yeast. Melomel represents a variation of mead, an alcoholic beverage derived from the fermentation of honey and water by yeast activity. It assumes different names based on distinct raw materials added to the must, with the addition of fruits leading to its designation as melomel. For characterization purposes, the following physicochemical analyses were conducted: pH, acidity, moisture, ash content, total soluble solids, hydroxymethylfurfural, alcohol content, and reduced dry extract. The fermentation kinetics spanned 9 days (216 hours), yielding pH results of 3.13 (B1), 3.14 (B2), and 3.18 (B3); acidity levels of 56.33 (B1), 52.99 (B2), and 50.46 (B3) meq/L; total soluble solids of 0.5 (B1), 0.5 (B2), and 0.0 (B3) Brix; alcohol content of 7.2 (B1), 7.3 (B2), and 7.4 (B3) GL; and total reducing sugars of 7.63 (B1), 6.73 (B2), and 5.58 (B3) g/L. It is concluded that the production and characterization of carbonated "seriguela" melomel proved to be satisfactory. Formulations B1 and B2 complied with Brazilian regulations, and the utilization of "seriguela" fruits and quince flower honey in production can be regarded as an alternative for capitalizing on and valorizing regional products.

Keywords: mead. carbonated drink. alcoholic fermentation.