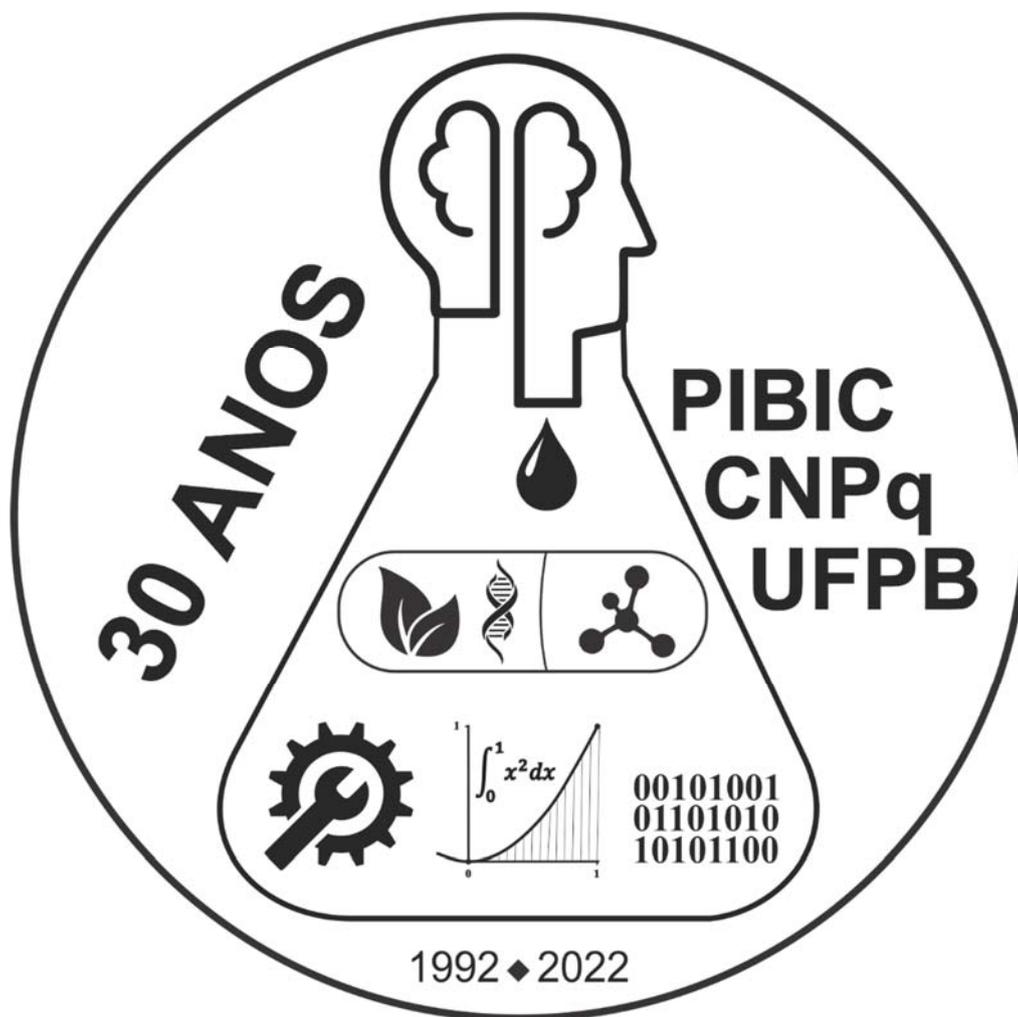


ANAIS

# ENIC 2022

2021-2022

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



“200 anos de Ciência, Tecnologia e Inovação no Brasil: o papel do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica na UFPB nos últimos 30 anos”.

**ORGANIZADORES**

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA  
JOÃO PESSOA, 2022

E56a Encontro de Iniciação Científica da UFPB (30. : 2022 : João Pessoa, PB).  
Anais do XXX Encontro de Iniciação Científica da UFPB : 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil : o papel do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica na UFPB nos últimos 30 anos, 17 de outubro a 11 de novembro de 2022 [recurso eletrônico] / Valdir de Andrade Braga, Maria de Fátima Vanderlei de Souza, Francisco de Lopes Galvão, Maria Luciene Ferreira Lima, Rogério Oliveira Barbosa (organização). – Dados eletrônicos - João Pessoa : UFPB/PROPESQ, 2022.  
1315 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 de Andrade. II. Souza, Maria de Fátima Vanderlei de. III. Galvão, Francisco de Lopes. IV. Lima, Maria Luciene Ferreira. V. Barbosa, Rogério Oliveira. VI. Título.

UFPB/BC

CDU 001.891

ISBN: 978-65-5942-200-5

*Os artigos e suas revisões são de responsabilidade dos autores.*

*Foto de capa: Clicklab.*

PROMOÇÃO



**PROPESQ**  
Pró-Reitoria de Pesquisa UFPB

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



### XXX ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

#### **PRODUÇÃO DE FERMENTADO ALCOÓLICO DE ABACAXI E ALGAROBA GASEIFICADO: ESTUDO CINÉTICO DA FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO PRODUTO.**

**Código do Trabalho:** SB0763 | **Programa:** PIBIC-UFPB | **Grande Área:** Ciências Agrárias

**Autor(a):** MATHEUS ITALO FERREIRA NEVES - matheus.ferreira@estudantes.ufpb.br

**Curso:** ENGENHARIA QUÍMICA

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

Resumo: Neste trabalho foi desenvolvido uma bebida fermentada gaseificada mista de algaroba e abacaxi, de forma a acrescentar as propriedades sensoriais típicas do abacaxi e, com o uso do caldo das vagens de algaroba, aumentar os açúcares fermentescíveis, necessários para a produção de uma bebida com maior grau alcoólico sem a necessidade da etapa de chaptalização, além de utilizar o caldo de algaroba para um fim diferenciado do seu uso mais comum como ração animal. A mistura dos caldos foi na proporção 1:1 (v/v), o rendimento da extração dos caldos de abacaxi e algaroba foram 67,21% e 68,36%, respectivamente. Durante a fermentação alcoólica foram acompanhados os teores de sólidos solúveis totais, pH, biomassa, açúcares redutores, açúcares redutores totais e não redutores. Após a fermentação com duração de aproximadamente 96 horas, foi obtido um fermentado alcoólico com graduação alcoólica de 7,73 °GL (v/v). Na refermentação, foi preparado um priming de 7 g/L de açúcar o qual foi adicionado ao mostro fermentado e envasado em garrafas âmbar para a carbonatação da bebida. Ainda foram feitas as análises de acidez total, fixa e volátil com os seguintes resultados médios, respectivamente: 103,0, 92,33 e 10,67 meq/L. Os resultados obtidos estão de acordo com a legislação brasileira para vinho frísante e demonstram que o abacaxi e as vagens de algaroba podem ser utilizadas como matéria-prima para obtenção de uma bebida fermentada gaseificada (tipo frísante), como forma de agregar valor e reduzir os desperdícios.

Palavras-chave: *Ananas comosus*. *Prosopis juliflora*. *bebida fermentada gaseificada*.

#### **PRODUCTION OF AERATED ALCOHOLIC FERMENTED PINEAPPLE AND MESQUITE: KINETIC STUDY OF FERMENTATION AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE PRODUCT.**

Abstract: In this work, a mixed carbonated mesquite and pineapple fermented drink was developed in order to add the typical sensory properties of pineapple and, with the use of mesquite pod juice, increase the fermentable sugars necessary for the production of a drink with greater alcoholic degree without the need for the chaptalization step, in addition to using the mesquite broth for a different purpose from its more common use as animal feed. The mixture of the broths was in the proportion 1:1 (v/v), the yield of the extraction of the broths of pineapple and mesquite were 67.21% and 68.36%, respectively. During the alcoholic fermentation, the contents of total soluble solids, pH, biomass, reducing sugars, total reducing and non-reducing sugars were monitored. After fermentation lasting approximately 96 hours, an alcoholic fermented with an alcohol content of 7.73 °GL (v/v) was obtained. In the re-fermentation, a priming of 7 g/L of sugar was prepared, which was added to the fermented must and bottled in amber bottles for the carbonation of the beverage. Analyzes of total, fixed and volatile acidity were also carried out with the following average results, respectively: 103.0, 92.33 and 10.67 meq/L. The results obtained are in accordance with the Brazilian legislation for sparkling wine and demonstrate that pineapple and mesquite pods can be used as raw material to obtain a fermented carbonated drink (sparkling type), as a way of adding value and reducing costs. waste.

Keywords: *Ananas comosus*. *Prosopis juliflora*. *carbonated fermented drink*.