



## 1º COSBRAPIM

Congresso Virtual Sul Brasileiro  
de Apicultura e Meliponicultura  
(Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul)



Simposio de Produtos da Colmeia

## AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE AÇÚCARES EM HIDROMEL ADICIONADO DE AMORA-PRETA (*RUBUS SPP.*)

1º Congresso Virtual Sul Brasileiro de Apicultura e Meliponicultura e o 1º Simpósio de Produtos da Colmeia, 1ª edição, de 05/10/2021 a 27/10/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-53-1

**WANDERLEY; Bruna Rafaela da Silva Monteiro**<sup>1</sup>, **BILUCA; Fabíola Carina**<sup>2</sup>, **BRUGNEROTTO; Patricia**<sup>3</sup>, **COSTA; Ana Carolina de Oliveira**<sup>4</sup>, **FRITZEN-FREIRE; Carlise Beddin**<sup>5</sup>

### RESUMO

O mel é o produto proveniente da apicultura e da meliponicultura mais utilizado desde a antiguidade. Uma alternativa para ampliar a comercialização de produtos derivados do mel é através da elaboração de hidromel, que é uma bebida alcoólica fermentada a partir de mosto de mel diluído em água. Além disso, a adição de frutas antes da fermentação tem sido uma prática recorrente, buscando a diversificação desta bebida. Com isso, o objetivo deste estudo foi avaliar a composição de açúcares em hidromel adicionado de amora-preta (*Rubus spp.* cv. Tupy). Foram elaboradas duas formulações de hidromel: controle (HC) (sem adição de polpa de amora-preta) e com 10% (m/m) de polpa de amora-preta (HA). Para isso, o mel comercial silvestre (*Apis mellifera*) com cerca de 80 °Brix, foi diluído em água mineral até obter-se um mosto com cerca de 22 °Brix (HC). Nos mostos foram adicionados metabissulfito de potássio (50 mg/L), nutriente (0,3 g/L) e cultura comercial de *Saccharomyces bayanus* (1 g/L). A amostra HA foi elaborada do mesmo modo que a HC, no entanto, houve a adição de 10% (m/m) de polpa de amora-preta. A fermentação ocorreu em fermentadores de vidro, em incubadora BOD a 22°C. Ao final da fermentação (teor de sólidos solúveis totais constante) os hidroméis foram refrigerados (5 °C), filtrados, engarrafados e maturados por 30 dias sob temperatura de refrigeração (5 °C). A avaliação da composição dos açúcares (frutose, glicose e sacarose) foi realizada empregando a técnica de eletroforese capilar. A sacarose não foi detectada nas amostras avaliadas. A frutose foi o açúcar majoritário nos hidroméis. Este resultado já era esperado devido aos relatos na literatura de maior consumo de glicose no processo de fermentação alcoólica. A adição de amora-preta promoveu a diminuição ( $p < 0,05$ ) dos valores de frutose na amostra HA ( $1,34 \pm 0,03$  g/100mL), em comparação à amostra HC ( $2,33 \pm 0,08$  g/100mL). Além disso, os resultados do teor de glicose no hidromel revelaram menores valores ( $p < 0,05$ ) para a amostra HA ( $0,83 \pm 0,03$  g/100mL) em comparação a amostra HC ( $1,63 \pm 0,04$  g/100mL). O perfil

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, brunarafaewanderley@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, fabiolabiluca@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, patriciabrugnerotto@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, ana.costa@ufsc.br

<sup>5</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, carlise.freire@gmail.com

de açúcares do hidromel pode ser influenciado por diferentes fatores relacionados aos processos tecnológicos, tais como fermentação, tipo de mel, tratamento térmico e armazenamento, sendo que no presente estudo a composição de açúcares dos hidroméis avaliados foi influenciada pela adição da polpa de amora-preta ao mosto. Assim, pode-se concluir que a adição de polpa de frutas, como a amora-preta, é uma alternativa viável na produção de hidromel, possibilitando a diversificação da bebida e a valorização de produtos derivados do mel. Agradecimentos: FAPESC, CNPq; CAPES; Apiários Real e Avencal Frutas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Bebida fermentada, Melomel, Tupy

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, brunarafaewanderley@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, fabiolabiluca@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, patriciabrugnerotto@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, ana.costa@ufsc.br

<sup>5</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, carlise.freire@gmail.com