

RESUMO - SICTI - CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINAGRE DE ARATICUM (ANNONA CRASSIFLORA) PROVINIENTE DO OESTE BAIANO

Fabiana Macedo Vasco (fabianavasco2@gmail.com)

Lilian Karla Figueira Da Silva (liliansilva@ifba.edu.br)

O Brasil apresenta grande diversidade de frutíferas nativa. *Annona crassiflora* é uma fruta nativa do cerrado, pertencente à família Annonaceae conhecida popularmente como araticum, marolo, cabeça-de-negro, cascudo e pinha-do-cerrado. A dispersão dos seus frutos pode ocorrer entre os meses de janeiro a março e habitualmente comercializados em feiras e em beiras de estradas, onde seu consumo é feito principalmente de forma in natura. O fruto possui polpa adocicada, sua árvore pode chegar até 8 metros de altura. Segundo estudos e pesquisas, bebidas fermentadas de frutas são produtos que tendem a ser de alta aceitação. O vinagre, apresenta diferentes composições, nutrientes e sabores. A sua produção se dá por meio de duas fermentações, a fermentação alcoólica e posteriormente, a fermentação acética. Segundo estudos e pesquisas, bebidas fermentadas de frutas são produtos que tendem a ser de alta aceitação. Objetivou-se com este trabalho a produção de vinagre da polpa do araticum, além da realização das análises das características físico-química da polpa e do vinagre obtido. O fruto foi colhido entre os meses de janeiro à março de 2021, foi realizada a produção do vinagre caseiro. Esse tipo de vinagre possui bactérias probióticas benéficas. O fruto obtido, foi lavado com hipoclorito, congelado por três dias e realizou-se o despulpamento. Os

ingredientes utilizados foram: polpa de araticum; açúcar mascavo, que é fundamental na aceleração do processo de fermentação; e água potável. A mistura foi coberta com papel toalha e ficou reservada, por 30 dias, em um recipiente de vidro, mantido em ambiente escuro. Durante esse período, todos os dias, o vinagre foi misturado para verificar o processo de fermentação. Infelizmente, devido a pandemia do Covid-19 não foi possível concluir o projeto, com as análises físico-químicas. Mas, verificou-se que o vinagre apresentou odor e aparência agradáveis.