

XI Congreso Nacional CyTA - CESIA

III Congreso CyTA Junior

Zaragoza
20 - 22 junio 2022

Organiza:

CyTA

SESIA

Universidad Zaragoza

Facultad de Veterinaria Universidad Zaragoza

ia2 Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón Universidad Zaragoza

Ciencia e Innovación para la producción de alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles

Zaragoza, 20-22 de Junio de 2022

XI Congreso CyTA-CESIA 2022

"Ciencia e Innovación para la producción de alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles"

Zaragoza (España), 2022

ISBN 978-84-18321-39-9

Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022

© Pedro Marco Montori, Ignacio Álvarez Lanzarote, Susana Lorán Ayala, Marta Herrera Sánchez, José Luis Alejandre Marco, Susana Bayarri Fernández, Celia Domeño Recalde, Diego García Gonzalo, Dolores Pérez Cabrejas. Facultad de Veterinaria, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Zaragoza.

Zaragoza (España), 2022

ISBN 978-84-18321-39-9

Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022

Servicio de Publicaciones
Universidad Zaragoza
1542

ID: 04595

Tipo: Póster

Área temática: Biotecnología y avances en ciencia de los alimentos

Factibilidad de utilizar anacardo del cerrado brasileño en la producción de bebidas fermentadas

Eniele Rocha dos Santos [1] , Rafael Fernandes Almeida [2] , Aline Santos Silva[1] , Lilian Karla Figueira da Silva[1]

1) Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Bahia 2) Universidade Estadual de Campinas

El anacardo del cerrado (*Anacardium humile*) es una pseudofruta del Cerrado brasileño, con explotación modesta. De esta pseudofruta es posible extraer el jugo, rico en compuestos antioxidantes, antiinflamatorios y antimicrobianos, además de vitaminas, minerales, carbohidratos y ácidos orgánicos, esenciales para el proceso de fermentación. Por lo tanto, el objetivo de este estudio fue proponer el uso del anacardo del cerrado en la elaboración de bebida alcohólica fermentada y determinar el perfil físico-químico del producto para evaluarlo en cuanto a las condiciones exigidas por la Instrucción Normativa (IN) nº 34/2002 de MAPA/Brasil y recomendaciones de la literatura. Para ello se extrajo el jugo de lo fruto y se sometió a sulfitación, filtración, corrección del pH a 4,4 con ácido tartárico y de los sólidos solubles a 18 °Brix con sacarosa. El mosto se trató térmicamente a 65 °C durante 20 min y se enfrió a ≅25 °C. Para el proceso de fermentación se utilizó mosto y *Saccharomyces cerevisae* a 3,7 g/L, donde se dejaron a 28±2 °C durante 20 días. La bebida fue clarificada, filtrada y calentada a 65 °C por 20 min, siendo almacenada en recipientes de vidrio a ≅25 °C. Se evaluó el perfil fisicoquímico del producto en términos de Contenido Alcohólico (CA), Acidez Total (AT), Sólidos Solubles Totales (SST) y pH. Los análisis se realizaron por triplicado y los datos se sometieron a un tratamiento estadístico descriptivo, midiendo las medias y las desviaciones estándar al 5% de probabilidad. Los fermentados presentaron CA=10,32±0,74%, en línea con la IN 34/2002: 4 a 14%; sin embargo, el AT=32,11±10,26 mEq/L estuvo por debajo del valor mínimo requerido: 50 mEq/L, y la dilución de los ácidos presentes en el jugo durante la preparación del mosto pudo haber contribuido a este resultado. El contenido de SST=4,44±0,59 °Brix fue similar al de la jabuticaba y el anacardo fermentados, entre 4 y 5 °Brix. El pH=4,94±0,40 estuvo por encima del medido para los fermentos de fresa, umbu, seriguela y acerola: entre 3 y 4, rango ideal para aumentar la resistencia de los fermentados a la contaminación por bacterias patógenas. En definitiva, el anacardo del cerrado demostró ser una pseudofruta promisoria para el desarrollo de bebidas alcohólicas fermentadas, aunque existe margen de mejora, especialmente en la acidez y pH de la bebida, considerando que estos parámetros asociados al contenido alcohólico garantizan el equilibrio químico y microbiológico al producto.