

DETERMINAÇÃO DO PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E BIOQUÍMICO DE HIDROMÉIS PRODUZIDOS EM DIFERENTES REGIÕES

Iohana Scarlet Almeida Guedes¹; Paulo Roberto Ribeiro de Mesquita²

¹Mestranda em Biotecnologia (FAMAM), FAMAM, iohanascalet@hotmail.com;

²Doutor em Química (UFBA), FAMAM, prrmesquita@gmail.com

As bebidas fermentadas são apreciadas desde a antiguidade por muitos povos e em todas as partes do mundo. O hidromel é uma bebida alcoólica, que contém de 4 a 14% (v/v) de álcool em sua composição, e é obtida a partir da fermentação do mel, água e leveduras. A utilização do mel para elaboração de produtos mais sofisticados representa uma estratégia que pode ser utilizada pelas indústrias alimentícias, cosméticas e farmacêuticas, com o intuito de agregar valor aos produtos. O hidromel é uma bebida à base de mel que vem sofrendo modificações na sua formulação, podendo ser produzida em diversos tipos, como doce, seco, e também adicionada com polpa de frutas, representando uma alternativa de bebida mais diversificada e com grande potencial de mercado. O objetivo desse trabalho é traçar o perfil físico-químico e bioquímico de diferentes tipos de hidroméis comercializados e gerar um protocolo orientativo de qualidade a partir das análises físico-químicas e bioquímicas, voltado ao pequeno apicultor. O trabalho será conduzido no Laboratório da Faculdade Maria Milza, Governador Mangabeira – BA e no Centro Tecnológico Agropecuário do Estado da Bahia – CETAB/Seagri. Serão realizadas as análises físico-químicas estabelecidas pelo Padrão de Identidade e Qualidade (pH, acidez total, acidez volátil, acidez fixa, densidade, teor alcoólico, glicídios totais, sólidos solúveis, açúcar total, extrato seco, cinzas e aroma) e ainda serão determinados os teores de antioxidantes, compostos fenólicos e aminas biogênicas. Espera-se com esse trabalho definir a qualidade do produto final, bem como agregar valor ao mel produzido no Recôncavo e na Bahia.

Palavras-chave: Bebida alcoólica. Bebida fermentada. Mel.