

## **INTERFERÊNCIA DO TEMPO DE MACERAÇÃO SOBRE OS TEORES DE ANTOCIANINA DE FERMENTADO DE JABUTICABA**

LILIAN MARIA PEIXOTO LOPES (Autor), Daiane Gabriele Couto de Paula (Autor), Camila Carvalho Menezes (Orientador)

**INTRODUÇÃO:** A jabuticaba apresenta casca de cor vermelho intenso, polpa de cor branca e sabor doce com suave acidez, podendo ser consumida in natura ou processada. Além disso, sua composição nutricional inclui a capacidade antioxidante, principalmente na casca, determinada pela presença de compostos bioativos como as antocianinas, as quais são capazes de reduzir o dano celular causado pelos radicais livres. Porém, a utilização desse fruto na indústria de alimentos é limitada pela sua rápida deterioração. A produção do fermentado de jabuticaba é bastante interessante, devido ao fato do fruto ser bastante perecível (de três a quatro dias após a colheita) em decorrência de processos fermentativos naturais que ocorrem. **OBJETIVO:** O objetivo desse estudo foi analisar a interferência do tempo de maceração sobre os teores de antocianinas do fermentado de jabuticaba. **MATERIAIS E MÉTODOS:** A produção dos fermentados ocorreu nos tempos de maceração de 96, 120, 144 e 168 horas. Em seguida, houve a preparação dos extratos com metanol e acetona para determinação de antocianinas. O teor de antocianinas monoméricas totais foi determinado pelo método de pH diferencial. **RESULTADOS:** No que diz respeito aos fermentados de jabuticaba, observou-se uma diminuição nos teores de antocianinas totais, quando comparados com a jabuticaba inteira. Verificou-se, também, que quanto maior o tempo de maceração, menor a quantidade de antocianinas nos fermentados, podendo ser conferida à adsorção das antocianinas pela biomassa de leveduras. **CONCLUSÃO:** Pode-se concluir que na produção de fermentado de jabuticaba, quando menor o tempo de maceração (entre os estudados), maior a preservação de antocianina no produto final.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto