

ANÁLISE SENSORIAL DA FARINHA DE BAGAÇO DE UVA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

PE06200620/019

João Antonio Acunha Nogueira (Discente - IFSul Câmpus Pelotas – DAEQ/ Engenharia Química – joaonogueira.pl059@academico.ifsul.edu.br)
Ricardo Lemos Sainz (Docente Orientador - IFSul Câmpus Pelotas – Cinat-Química – ricardosainz@pelotas.ifsul.edu.br)
Cristiane Fabres de Oliveira (Discente - Câmpus CAVG / Viticultura e Enologia – cristianeoliveira.vg183@academico.ifsul.edu.br)

IFSul – Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas

A expansão considerável da viticultura traz consigo o crescimento na produção artesanal, que por sua vez acarreta em um acúmulo nímio de resíduos gerados durante o processo de vinificação. Este passivo ambiental caracterizado por ser agressivo ao solo em forma de adubo orgânico é inepto para o processo de compostagem.

Através da produção de farinha de bagaço de uva o aproveitamento desses resíduos pode permitir a obtenção de ingredientes com alto valor agregado, reduzindo o impacto ambiental negativo do descarte inadequado. Essa prática é de extremo interesse para a própria indústria, pois o subproduto extraído é versátil, e pode servir na alimentação humana a exemplo de cookies, bolos e cucas tanto quanto na nutrição de animais. O bagaço residual é proveniente da própria produção de vinhos do projeto de vinificação do Instituto Federal Sul-Rio-grandense campus Pelotas e é alvo de estudos físico-químicos afim de estruturar uma análise teórica e análise sensorial do produto final.



As análises serão desenvolvidas de acordo com os procedimentos descritos na metodologia da AOAC de 2016. Conforme MAPA – SISLEGIS, Instrução Normativa 8/2005 e a RESOLUÇÃO 14/00 - MACARRÃO E MASSAS.

No que diz respeito a composição do subproduto da farinha obtida do bagaço da uva, a mesma será empregada na produção de Cucas artesanais, buscando com os testes sensoriais um produto que possa ser além de saboroso, assimilar alta concentração de fibras, vitaminas, minerais, substâncias fenólicas, flavonoides e proteínas. Que estão diretamente ligadas manutenção da saúde e na prevenção de doenças.



14^o
JIC
IFSul

JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE

2021

INSTITUTO
FEDERAL
Sul-rio-grandense

Seus polifenóis têm características antioxidantes, este potencial de antioxidação destes compostos pode ser explicado por sua estrutura química apresentar vários grupos hidroxila (-OH), carbonila (C=O) e de duplas ligações entre carbonos (C=C).

O projeto teve suas atividades suspensas no período da pandemia de COVID-19, sendo que somente agora estão sendo retomadas as ações da pesquisa devido a necessidade de grupos de voluntários para a avaliação sensorial. Desta forma ainda não temos resultados definitivos para apresentar, ficando estes condicionados a possibilidade de realização das rodadas de análise sensorial. Mas os resultados iniciais indicam que há um bom potencial para o uso da farinha como substituinte parcial de outros farináceos.

BRANCO, Sabrina B. **Atributos químicos do solo e lixiviação de compostos fenólicos após adição de resíduo sólido alcalino/** Sabrina B. Branco - UAEA/UFMG, 2011

EMBRAPA, disponível em:
<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2235712/bagaco-de-uva-vira-alimentos-funcionais>, acessado em: 10/10/201

AOAC. **Official Methods of Analysis 20th Edition (2016)**. ASSOCIATION OF ANALYTICAL COMMUNITIE. EUA, 2016.

Caso o bolsista seja financiado pelo
CNPq ou FAPERGS inserir o devido logo
AQUI

REALIZAÇÃO
propesp

INSTITUTO FEDERAL
Sul-rio-grandense