APROVEITAMENTO DO RESÍDUO DE VINIFICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DE FARINHA DE BAGAÇO DE UVA

PE061808181137

12ª ANO 2019

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

INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense

Maicon Ribeiro Rodrigues (Discente - IFSul Câmpus Pelotas – Coordenadoria / Curso –maiconribeirorodrigues1994@gmail.com)
Veridiana Krolow Bosenbecker (Docente Orientador - IFSul Câmpus Pelotas – Coordenadoria / Curso – veri.bosenbecker@gmail.com)
Ingird de Oliveira Cavalcante Lima, Cristiane Fabres de Oliveira (Discente - IFSul Câmpus Pelotas – Coordenadoria / Curso – ingrid.limaoc@Hotmail.com)

IFSul – Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas

No meio industrial ou caseiro da produção de vinho no Rio Grande do Sul gera quantidades de resíduos. Com isto o bagaço de uvas merlot e bordo, que é o resíduo agroindustrial agressivos ao solo como adubo, excluindo a possibilidade de sofrer compostagem na busca de uma substituição de farinhas que possuem glúten. O projeto procura uma solução para as grandes quantidades de descartes causados pelo resíduo deste subproduto, procurando atender a parâmetros de desenvolvimento sustentável e agregar valor comercial ao seu resíduo, possibilitando novas soluções para sua produção e minimização de impactos ambientais significativos. Produzir farinha de bagaço de uva, passível de uso em alimentação humana ou animal, viabilizando o aproveitamento dos resíduos de vinificação. O material utilizado como resíduo foi derivado da própria produção de vinhos do projeto de vinificação do Instituto Federal Sul-Rio-grandense campus Pelotas. Através de analises físico-químicas buscando correlacionar estudos teóricos relacionados a fim de caracterizar a composição do bagaço coletado.

Todas as imagens presente nesse poster são do próprio projeto de pesquisa IFSul- CINAT-Pelotas/RS (2019)

As análises desenvolvidas estão 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. Seguindo a resolução a composições com porcentual de 25% a 100% de mistura com a farinha de trigo. As frutas possuem diversos componentes de efeito benéfico na manutenção da saúde e na prevenção de doenças por meio das fibras, vitaminas, minerais, substâncias fenólicas, flavonóides e proteínas que comumente também estão presentes nos seus resíduos.

Todas as imagens presente nesse poster são do próprio projeto de pesquisa IFSul- CINAT-Pelotas/RS (2019)

Os compostos bioativos e a composição do subproduto e da farinha obtida do bagaço da uva de uma enologia artesanal. Os resultados dos testes sensoriais verificaram-se a possibilidade de utilizar estes resíduos como ingrediente nutricional para alimentos, estando aceitável pela legislação. O resíduo que equivale a 20% do peso da uva após o processamento, esse rico em fenóis, antioxidantes e antocianinas. 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).

Com os resultados de testes sensoriais verificou-se a possibilidade de utilizar estes resíduos como ingrediente nutricional para alimentos, tendo uma faixa de aceitação dentro do esperado pela legislação e pelas pessoas que optaram por experimentar o produto.

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

ANVISA, Disponível em:http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/2000/93_00rdc.htm, acessado em: 01/11/2019

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

REALIZAÇÃO:

FAPERGS propesp INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense