

Produção de Subprodutos alimentícios provenientes dos resíduos de vinificação de uva bordô

PE06200620/019

Vagner Dutra Maciel (Discente – Comunicação Visual (vr.dmaciel@hotmail.com))
Ricardo Lemos Sainz (Docente Orientador-QUIMICA- CINAT (ricardosainz@pelotas.ifsul.edu.br))
Veridiana Krolow Bosenbecker (Docente -QUIMICA/CINAT (veri.bosenbecker@gmail.com))
Cristiane Fabres de Oliveira (Discente – Viticultura e Enologia (cristianeoliveira.vg183@academico.ifsul.edu.br))
João Antonio Acunha Nogueira (Discente – Eng.Quimica (joaonogueira.pl059@academico.ifsul.edu.br))
Maicon Ribeiro Rodrigues (Discente- Química (maiconribeirorodrigues@gmail.com))
Valeria Barbosa da Silva (Discente- Química (valeriasilva.pl361@academico.ifsul.edu.br))
Vitor Schulz Bosenbecker (Discente- Eng.eletrica (vitorbosenbecker.pl106@academico.ifsul.edu.br))

IFsul Campus Pelotas

Levando em consideração o crescimento expressivo da área viticulturista no Brasil, vinificação. Dito isso, através dos substratos obtidos da vinificação da cultivar Bordô, safra 2018/2019, da Vinícola Nardello proveniente do projeto de Pesquisa de Vinificação em Talhas Ceramicas, (IFsul Campus Pelotas), buscou-se reaproveitar estes resíduos na área alimentícia, através da produção de uma farinha sem glútem e com alto valor nutricional agregado.



O bagaço foi desumidificado, desidratado e moído granulometricamente até 250 µm. As composições foram feitas com porcentual de 25% a 100% de mistura com a farinha de trigo, de acordo com os procedimentos que constam na metodologia da AOAC/2016, com a Instrução Normativa 8/2005 e também com a Resolução 14/00- Macarrão e Massas, conforme o MAPA – SISLEGIS. Todos os testes de toxicidade, fisico-químicos, compostos fenólicos e microbiológicos apresentaram resultados dentro dos permitidos por lei.

A partir disto, foram produzidos bolos e macarrões puros ou com adesão de tinta de lula a sua composição, que trouxeram resultados satisfatórios dos testes sensoriais.

14^o
JIC
IFsul

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

2021

INSTITUTO
FEDERAL
Sul-rio-grandense



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/anvisa/legis/resol/2000/93_00rdc.htm, acessado em: 16/10/2021
AOAC. **Official Methods of Analysis 20th Edition (2016).** ASSOCIATION OF ANALYTICAL COMMUNITIE. EUA, 2016.

CNPq

REALIZAÇÃO
propesp

INSTITUTO FEDERAL
Sul-rio-grandense