Uso de farinha de bagaço de uva em produção de sub produtos alimenticios.

PE06200620/019
Cristiane Fabres de Oliveira (Discente – Viticultura e Enologia (cristianeoliveira.vg183@academico.ifsul.edu.br)
Ricardo Lemos Sainz (Docente Orientador-QUIMICA- CINAT (ricardosainz@pelotas.ifsul.edu.br)
João Antonio Acunha Nogueira (Discente – Eng.Quimica (joaonogueira.pl059@academico.ifsul.edu.br)
Veridiana Krolow Bosenbecker (Docente -QUIMICA/CINAT (veri.bosenbecker@gmail.com)
Maicon Ribeiro Rodrigues (Discente- Quimica (maiconribeirorodrigues@gmail.com)
Vagner Dutra Maciel (Discente- Comunicação visual (vr.dmaciel@hotmail.com)
Vitor Schulz Bosenbecker (Discente- Eng.eletrica (vitorbosenbecker.pl106@academico.ifsul.edu.br)

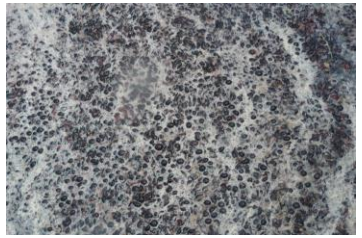
IFSul Campus Pelotas / IFSul Campus Visconde da Graça

14ª JIC IFSul
JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
2021

INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense

A produção vitivinícola no Brasil, encontra-se em expansão e crescimento tanto na produção de uva, bebidas e seus derivados, ocorrendo uma preocupação como impacto ambiental decorrente de seus resíduos, já que não se tem possibilidade de sofrer a compostagem.

Sendo assim, se tem uma preocupação de como reduzir os impactos ambientais de forma adequada e que não haja a destinação incorreta do resíduo. Uma alternativa encontrada é de realizar o reaproveitamento do resíduo de vinificação para obtenção de farinhas que sejam apropriadas para substituir as farinhas



As farinhas possuem glúten, essa possibilidade pode trazer característica positiva para a produção de alimentos, pois se tem um valor nutricional e agregado, possibilitando novas alternativas para redução de impactos ambientais.

O material utilizado como resíduo foi da cultivar Merlot safra 2018/2019 da Vinícola Nardello proveniente do projeto de Pesquisa de Vinificação em Talhas Ceramicas, (IFsul Campus Pelotas).

Após a vinificação o resíduo foi submetido a remoção da umidade; desidratação e moagem granulométrica até 250 µm; composições com porcentual de 25% a 100% de mistura com a farinha de trigo, de acordo com os procedimentos descritos na metodologia da AOAC/2016, a Instrução Normativa 8/2005 e a Resolução 14/00- Macarrão e Massas, conforme o MAPA – SISLEGIS.

Os testes físico-químicos, microbiológicos, toxidade e composição de compostos fenólicos, todos os resultados estão de acordo com o permitido em lei.

Até o presente momento o experimento realizamos a primeira etapa do processo, decorrente a situação de pandemia, mas desejamos conduzir o experimento de produção de Cucas Artesanais com farinha de bagaço de Uva.

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: 16/10/2021
AOAC. **Official Methods of Analysis 20th Edition (2016)**. ASSOCIATION OF ANALYTICAL COMMUNITIE. EUA, 2016.

REALIZAÇÃO
CNPq
propesp
INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense