



DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE FERMENTADO ALCOÓLICO MISTO DE MANGA E UMBU.

Glória Louine Vital da Costa¹, Rosilene Agra da Silva²

RESUMO

As frutas são um dos principais recursos da diversidade de formulações de alimentos. Uma cultura bastante cultivada e disseminada no território brasileiro é a manga (*Mangifera indica L.*), sendo uma das frutas tropicais de maior expressão econômica, nacional e internacional. Outra fruta que apresenta importância alimentar e, constitui-se como fonte de renda para as famílias dos agricultores do semiárido é o umbu (*Spondias tuberosa Arr. Cam.*). A manga e o umbu são extremamente perecíveis e apresentam uma curta vida útil, e com o processamento, haveria uma redução de perdas pós-colheita, aumentando o consumo da fruta na entressafra. Uma alternativa viável para o aproveitamento desses frutos é o desenvolvimento de fermentados alcoólicos. Diante disso, este estudo teve como objetivo avaliar a viabilidade dos frutos de umbu e manga no processamento do fermentado alcoólico, verificando a qualidade dos produtos obtidos conforme o padrão estabelecido pela legislação brasileira durante um período de armazenamento de 180 dias. Foram elaboradas três formulações do fermentado alcoólico misto de manga e umbu, os quais foram avaliados fisicoquimicamente e microbiologicamente, sendo também acompanhado o seu processo fermentativo. Todas as formulações desenvolvidas mantiveram-se estáveis em relação aos parâmetros físico-químicos analisados e sem contaminação microbiológica durante os 180 dias avaliados, proporcionando um produto de alta qualidade e segurança alimentar.

Palavras-chave: Fermentado de fruta, *Mangifera indica L.*, *Spondias tuberosa Arr. Cam.*

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento da UATA - CCTA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: glouine95@gmail.com.

²Doutora em Zootecnia, Professora do curso de Agronomia, Departamento da UAGRA - CCTA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: rosilene@ccta.ufcg.edu.br.



DEVELOPMENT, CHARACTERIZATION AND STORAGE TIME OF MIXED ALCOHOLIC BREW OF MANGO AND UMBU.

ABSTRACT

Fruits are one of the main resources of the diversity of food formulations. Mango (*Mangifera indica* L.) is a widely cultivated and disseminated crop in the Brazilian territory, being one of the tropical fruits of greatest economic expression, nationally and internationally. Another fruit that has food importance and is a source of income for families of farmers in the semiarid region is the umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.). Mango and umbu are extremely perishable and have a short shelf life, and with processing, there would be a reduction in post-harvest losses, increasing fruit consumption during the off-season. A viable alternative for the use of these fruits is the development of alcoholic fermented products. Therefore, this study aimed to evaluate the viability of umbu and mango fruits in alcoholic fermentation processing, verifying the quality of the products obtained according to the standard established by Brazilian legislation during a storage period of 180 days. Three formulations of the mixed alcoholic fermented mango and umbu were prepared, which were evaluated physicochemically and microbiologically, and their fermentation process was also monitored. All formulations developed remained stable in relation to the physicochemical parameters analyzed and without microbiological contamination during the 180 days evaluated, providing a product of high quality and food safety.

Keywords: Fermented fruit beverage, *Mangifera indica* L., *Spondias tuberosa* Arr. Cam.