

ELABORAÇÃO DA BEBIDA FERMENTADA TEPAQUE: AVALIAÇÃO DO POTENCIAL FÍSICO-QUÍMICO E ANTIOXIDANTE

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

TROJAHN; Julia Fagundes¹, OLIVEIRA; Isac Gonçalves de Oliveira²

RESUMO

Tepache é uma bebida fermentada nativa do México que está ganhando popularidade pelo mundo por seus efeitos benéficos à saúde, como potencial antioxidante, melhoria do equilíbrio intestinal e redução do risco de doenças gastrointestinais. Geralmente, é feita a partir das cascas do abacaxi, açúcar mascavo, canela e água, podendo haver variações. Essa mistura passa pelo processo de fermentação natural, no qual as enzimas presentes na casca do abacaxi convertem os açúcares em álcool, resultando em uma bebida probiótica e nutritiva, com percentual alcoólico baixo, na faixa de 1% à 3%. Alguns produtos agroindustriais, geram grande quantidade de resíduos, como é o caso da elaboração de produtos a base de abacaxi, geram quantidade significativa de casca, que podem ser utilizadas na elaboração da bebida tepache. O desenvolvimento desta bebida, contribui com impactos positivos ao meio ambiente, através da redução do desperdício de subprodutos alimentícios. Em face do exposto, o objetivo deste trabalho foi elaborar uma bebida fermentada (Tepache), avaliando suas características físico-químicas e seu potencial antioxidante. Para isso foram realizadas avaliações de pH através do pHmetro, acidez total titulável por titulação com hidróxido de sódio 0,1N e sólidos solúveis com refratômetro manual, bem como seu potencial antioxidante através de método espectrofotométrico, utilizando-se 0,1 mL do extrato e 3,9 mL de solução DPPH, com leitura à 517 nm. O tepache apresentou resultado de pH igual a 3,4. Segundo a literatura, o pH em torno de 3,5 confere ao fermentado maior resistência a contaminação por microrganismos. Quanto à acidez total titulável, o resultado encontrado foi 8,38%, enquanto para sólidos solúveis, um percentual de 4°Brix, valores semelhantes foram encontrados em outros fermentados de frutas. Quanto à atividade antioxidante, esta pode ser atribuída à presença de vitaminas e minerais presentes no abacaxi, como vitamina C e o manganês, respectivamente, bem como a presença de compostos bioativos na canela como polifenóis e catequinas. Os resultados revelaram uma inibição antioxidante de 16,3%. O potencial antioxidante também pode estar relacionado com a presença de bactérias lácteas, conhecidas por auxiliarem na produção de metabólitos do grupo flavonoides, que possuem ação sequestrante de espécies oxidativas. Conclui-se a partir dos dados obtidos que a elaboração do tepache é uma ótima alternativa para destinação de resíduos provenientes da elaboração de produtos à base de abacaxi, podendo ser transformado em uma bebida com potencial antioxidante, além de ser uma opção que reduz o impacto ambiental.

PALAVRAS-CHAVE: Antioxidante, Fermentação, Subproduto

¹ Universidade Federal do Pampa , juliatrojahn.aluno@unipampa.edu.br
² Universidade Federal do Pampa , isacoliveira.aluno@unipampa.edu.br