

ARTIGO REF: 7026

## OBTENÇÃO DE VINAGRE DO PEDÚNCULO DE CAJÚ POR FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA

Filipe Rodrigues Matavel<sup>1</sup>, Maria Eduardo<sup>2(\*)</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Produção Agrária, Escola Superior de Desenvolvimento Rural, Universidade Eduardo Mondlane, Maputo, Moçambique

<sup>2</sup>Departamento de Engenharia Química, Faculdade de Engenharia, Universidade Eduardo Mondlane, Maputo, Moçambique

(\*)Email: m\_eduus@yahoo.com; maria.eduardo@uem.mz

### RESUMO

O pedúnculo de cajú é um pseudofruto do cajueiro (*Anacardium occidentale L.*) conhecido em Moçambique, mas, devido ao seu tempo de prateleira reduzido, a sua comercialização in natura é restrito. Como o pedúnculo do cajú apresenta valores consideráveis de sólidos solúveis totais e vitamina C, a sua utilização na produção de vinagre seria uma alternativa para o seu aproveitamento, resultando num produto de maior valor agregado. O vinagre é um produto resultante de dois processos bioquímicos distintos através da acção de microrganismos, a fermentação alcoólica pela utilização de leveduras sobre matérias-primas açucaradas e amiláceas e a fermentação acética, pela acção de bactérias acéticas. A sua principal função é atribuir gosto e aroma aos alimentos. Além disso, é utilizado Como amaciante de carnes temperadas e legumes em conservas.

Dessa forma o presente trabalho teve como objectivo produzir vinagre de pedúnculo de caju a partir da fermentação espontânea. Foram determinadas as massas e os rendimentos do suco de caju, fruta (castanha + pedúnculo) e perdas durante o processamento. Os resultados da análise física do pseudofruto são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1- Caracterização física do pseudofruto do cajú

Componentes	Massa (g)	Rendimento (%) <sup>*</sup>
Castanha+pseudofruto	58,5	100,0
Pseudofruto	56,1	95,9
Suco	49,8	85,1
Bagaço do pedúnculo	6,0	10,2
Perda	0,4	0,7

<sup>\*</sup>relação entre a massa do componente i pela massa total

O rendimento obtido no processamento do suco de caju foi cerca de 85%, e as perdas correspondem a 0.7%, esses valores mostram que há uma viabilidade para a produção de vinagre. A fermentação alcoólica foi acompanhada pela determinação do desprendimento do gás, a fermentação acética foi submetida às análises físico-química, onde obteve-se maior concentração de etanol (4,3 e 2,3 % v/v), e menor teor de acidez (2 e 4 % ácido acético), quando comparado com os padrões pré-estabelecidos; quanto ao teor de extracto seco, teor de cinzas e densidade relativa, estes valores encontram-se em conformidade com padrões pré-

estabelecidos pelas legislações, com exceção do teor de acidez da formulação V-01 que está muito abaixo do valor pré-estabelecido e o teor alcoólico da formulação V-01 que está muito acima. A análise sensorial de sabor indicou que o tempo de envelhecimento não pode ser superior a 80 dias, e a formulação V-02 resultou em um produto de maior aceitação (Figura 1).

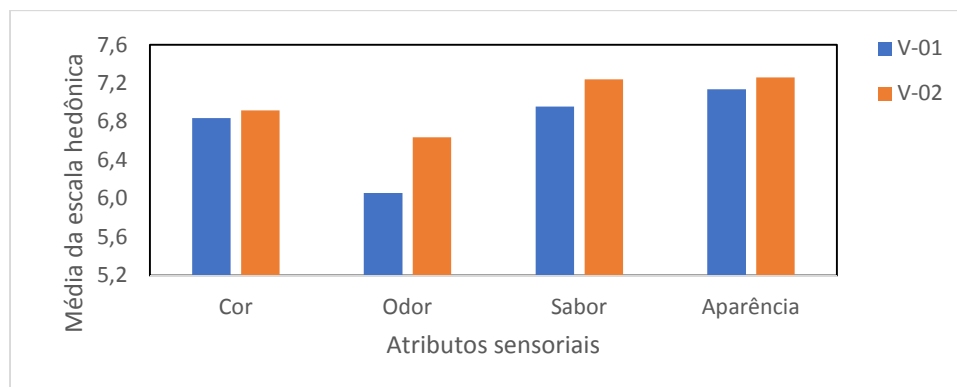


Fig. 1 - Análise sensorial das formulações de vinagre (V-01 e V-02) produzido a partir do pseudofruto, envelhecido a 80 dias

A produção do vinagre caseiro é uma das alternativas do aproveitamento dos frutos, o qual pode ser utilizado na área rural ou até mesmo comercializado, agregando valor à cultura com a diversificação de um novo produto.

## REFERÊNCIAS

- [1]-Dutcosky, S.D. (1996) Análise sensorial de alimentos. 3 ed. Champagnat: Curitiba, 426 p.
- [2]-Neto, A. B. T.; da Silva, M. E.; Silva, W.B.; Swarnakar, R.; da Silva, F. L. H. (2006). Cinética e caracterização físico-química da fermentação do pseudofruto do caju (*Anacardium occidentale* L.). Quím. Nova, v..29, n:3, p. 489-492.
- [3]-Rizzon, L. A., Meneguzzo, J. (2006) Sistema de Produção de Vinagre, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves.10f. ISSN 1678-876.
- [4]-Rizzon, L. A.; Miele, A.(2000) Características analíticas de vinagres comerciais de vinhos brasileiros. Jornal da tecnologia alimentar, Campinas, v. 1, n. 1.2, p. 25-31.