



ESTUDO DA UTILIZAÇÃO DA CAJUÍNA PARA O DESENVOLVIMENTO DE VINAGRE

Lassana Dansó¹

Benvindo Joaquim Da Silva²

Benvinda Mavungo António³

Samira Seidi⁴

Marina Cabral Rebouças⁵

RESUMO

O vinagre é um alimento produzido a partir de matérias-primas originárias da agricultura que contenham amido, açúcares, isolados ou em conjunto, submetidos à um duplo processo de fermentação, alcoólica e acética, contendo ao final da produção, um conteúdo específico de ácido acético em sua composição química. Para que haja uma produção de ácido acético adequada é necessário que o alimento a ser utilizado na fermentação seja fonte de açúcares. Segundo a legislação brasileira, para ser considerado vinagre o fermentado deve possuir, no mínimo, 4% de ácido acético. A cajuína é um produto obtido a partir da polpa do caju que passa por um processo de clarificação e cozimento a fim de adquirir características próprias de cor, aroma e sabor. A cajuína não deve ser adicionada de açúcar ou outras matérias-primas adoçantes, sendo o seu sabor doce, proveniente dos açúcares naturalmente presentes no caju. Neste sentido, este trabalho teve como objetivo estudar a utilização da cajuína para elaboração de vinagre. Como matérias-primas para elaboração do produto utilizou-se cajuína adquirida de um produtor do Maciço de Baturité que possuía um pH de 4,5, acidez de 0,44% de ácido cítrico e 13,1ºBrix de sólidos solúveis, e leveduras provenientes de fermento biológico comercial. O método de elaboração do vinagre utilizado foi o processo lento ou de Orleans. Inicialmente, procedeu-se à higienização completa dos materiais com detergente e solução clorada, garantindo segurança no processamento. A cajuína foi colocada em balde de fermentação, dotado de dispositivo airlock para acompanhamento da liberação de gases durante a fermentação, e adicionada de leveduras na concentração de 1 g/L. Em seguida, é realizada a fermentação alcoólica, em ambiente controlado de 25º C, até cessar a liberação de gases. A etapa seguinte corresponde à fermentação acética, a tampa do balde foi retirada e coberto com um tecido fixado com um elástico para permitir a entrada de oxigênio. Durante as duas fermentações, foram efetuadas análises de pH, acidez titulável e sólidos solúveis (ºBrix) seguindo as metodologias descritas pela Instituto Aldolf Lutz, fundamentais para monitorar a evolução do processo fermentativo. O estudo foi conduzido por um período de 18 dias. A fermentação alcoólica durou cerca de 6 dias e foi verificada pela ausência na emissão de bolhas de ar pelo airlock do balde de fermentação. Não foi possível verificar a eficiência da fermentação no que diz respeito a conversão dos açúcares da cajuína em etanol, pois não foi possível medir o teor alcoólico do fermentado. Após a fermentação alcoólica o teor de sólidos solúveis do fermentado caiu drasticamente, de 13,1ºBrix para 4,4ºBrix. No período em que se acompanhou a fermentação acética, praticamente não houve variação nos valores de pH, acidez titulável e sólidos solúveis do fermentado, o que indica que a conversão do álcool em ácido acético não ocorreu conforme o esperado. Desta forma, conclui-se que, no tempo e nas condições estudadas, não foi possível utilizar a cajuína para a produção de vinagre.

Palavras-chave: Cajú; fermentado acético; fermentação.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, lassanad.203@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, benvindojoaquimdasilva2021.2@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, benvindaah1013@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, jorgeseidesamira@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br⁵