

VINAGRE DE MEL: A SIMPLICIDADE PARA MELHORAR A VIDA

Tayara Narumi Andrade (PIBITI/Fundação Araucária/UEL), Wilma Aparecida Spinosa (Orientador),
wilma.spinosa@uel.br.

Universidade Estadual de Londrina/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Tecnologia de Alimentos (5.07.02.00-9), Tecnologia das bebidas (5.07.02.03-3).

Palavras Chave: *Abelha Apis Mellifera L., fermentado acético, produto orgânico, padrão de identidade e qualidade, Melífera.*

Introdução

A estratégia do trabalho é simples, porém exige conhecimento técnico-científico. A ideia é aprimorar a obtenção do vinagre de mel pela fermentação acética por processo rápido ou alemão, cuidando não apenas do padrão de identidade e qualidade do produto, mas também evitando impacto negativo no meio ambiente pelo uso de matéria-prima certificada como orgânica. O volume de pesquisa sobre vinagre no Brasil é pequeno. Boa parte da referência nessa área é estrangeira principalmente do continente Asiático e Europeu. No Brasil, os estudos concentram-se na área da saúde e no desenvolvimento de novos produtos para a indústria. Com o prestígio cada vez maior da medicina natural, já é possível observar aumento da procura pela pesquisa com vinagre, principalmente inspirada na cultura popular milenar, que sugere os usos mais diversos para o produto. O vinagre de mel resulta em um produto com sabor e propriedades alimentícias próprias, o adoçado do mel leva para a mesa do brasileiro um produto de qualidade sensorial apreciada. Para manter um padrão nutritivo e de sabor utilizou-se mel orgânico certificado. Com isso, pretendia-se garantir não apenas a qualidade da matéria-prima, mas também as melhores práticas de plantio e conservação, sem agressão ao meio ambiente.

Problema

No país são consumidos aproximadamente 170 milhões de litros por ano. Este mercado é pequeno quando comparado ao resto do mundo. Dados do setor indicam que cada brasileiro consome em média 0,8 L de vinagre enquanto na Europa e nos Estados Unidos essa média é 1,8 L anuais per capita. Há oportunidades para o crescimento e as possíveis causas para este baixo consumo estão no fato do mercado brasileiro disponibilizar produtos de baixa qualidade sensorial. No Brasil, 80% do vinagre consumido é a base de álcool. Em segundo lugar fica o vinagre de vinho, em terceiro o vinagre balsâmico e o de maçã (Associação Nacional das Indústrias de Vinagre ANAV, 2011).

Solução e Benefícios

O resultado foi um vinagre “gourmet” (iguaria fina) conferindo assim “status” e estilo a um produto já consagrado há milhares de anos por suas funções alimentícias e sua atividade proativa em termos de saúde. Vinagres nobres como o de mel guardam dezenas de substâncias importantes, como aquelas que contribuem para eliminar radicais livres do organismo que além de exclusivo, possui características funcionais e sensoriais superiores. Apresenta-se também como uma perspectiva de diversificação dos produtos derivados do mel das abelhas africanizadas (*Apis mellifera L.*) e de produtos certificados como orgânico.

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

O crescimento médio do mercado brasileiro dos vinagres foi de 15% no ano de 2016. Os atributos considerados para o consumo de vinagres no caso das classes A e B são sabor e ingredientes. Em pesquisa feita pela MINTEL, empresa global de inteligência de mídia, no ano de 2013, resultou que 75% dos consumidores declararam consumir vinagre pelo menos uma vez por dia. O vinagre, por sua versatilidade e preço baixo, é consumido pelo brasileiro, na salada crua temperada, o utiliza também como higienizador de alimentos, medicamento e até desinfetante para casa. A oportunidade de negócio que o vinagre desenvolvido pode apresentar a uma indústria é que esta pode aproveitar a falta de qualidade funcional e sensorial dos produtos existentes no mercado, diferente do fermentado acético apresentado. A vantagem do negócio está no fato de necessitar de um investimento e um custo de produto baixo com valor agregado alto. Além do engajamento do vinagre na linha de produtos orgânicos, legalmente certificado por órgão competente, da exclusividade do produto no mercado

Considerações Finais

O desenvolvimento de vinagre a partir de mel além de ser uma alternativa para o mercado com a oferta de um produto inovador e com benefícios a saúde da população pelo seu consumo, pode também aumentar o interesse pela apicultura em comunidades rurais. A indústria brasileira de vinagres especiais é muito incipiente, o que torna o investimento promissor.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

() Laboratório () Mercado
(X) Scale-up (mudança de escala) () Protótipo

Agradecimentos

Agradeço à Fundação Araucária pelo apoio financeiro e à Empresa Tecnologia em Saúde, Indústria de Alimentos, Comércio e Serviços LTDA, produtor do vinagre Dom Spinosa pelo suporte dado.

Contato Institucional

Universidade Estadual de Londrina. Centro de Ciências Agrárias. Depto. de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Laboratório de Análise de Alimentos. Campus Universitário. Londrina-PR. (43) 3371-4585.