

Desenvolvimento Tecnológico de Formulação Alcoólica composta com *Bútia archeri*

Mateus Henrique de Souza Soares (PIBITI/Fundação araucária , 22007125@uepg.br , Giovani Marino Favero, gmfavero@uepg.br

Universidade Estadual de Ponta Grossa /Departamento de biologia geral

Ciências biológicas, botânica, morfologia vegetal

Palavras-Chave *Butiá*, *Desenvolvimento alimentício*, *Viscosidade*.

Introdução

Nesse trabalho focamos na fermentação alcoólica da fruta butiá, Fruto da família das *Arecaceae*, o butiá é uma fruta de sabor ácido natural da região sul do Brasil. Fabricamos diversas amostras com a variação de teor alcoólico entre 100% - 80% de cachaça de cana de açúcar e vodca dissolvidas em água e deixamos a maturação ocorrer no período de 2 meses em algumas amostras e 15 dias em outras, o objetivo foi otimizar a produção de bebidas alcoólicas abrangendo a variedade de sabores, e avaliando as características físico-químicas. Em breve será realizado a análise sensorial com cada avaliador receberá 50 ml de cada amostra das bebidas alcoólicas 5 +/- 1 °C em copos de vidro transparente e água mineral para limpeza do palato entre cada amostra.

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

O potencial e diferencial no mercado pode abranger diversas características dentre elas: o benefício pela saúde por ser uma fruta rica em mineiras, antioxidantes e vitaminas é uma bebida mais saudável que as demais alcoólicas , o apelo regional pois há um nicho de consumidores no mercado que buscam produtos regionais e exóticos e com isso podemos enfatizar a origem e autenticidade do produto, a variação de produtos que podem ser feitos artesanalmente com a fruta como licores, vinhos, cervejas.

Problema

O problema é a escassez de opções de bebidas artesanais regionais e autênticas no mercado para consumo, e a solução apresentada foi a diversidade de bebidas feitas com a fruta butiá para ser comercializada. Com o êxito da pesquisa podemos aplicar as mesmas técnicas de maturação em outras frutas regionais para comercialização.

Considerações Finais

Nos estudos realizados aprendemos diversas maneiras de produção de bebidas alcoólicas que podemos produzir artesanalmente, também foi possível observar as diferenças de fruto de cada região coletada e como isso influenciou nas características físico-químicas em cada amostra feita, mesmo com a demora para coletar as frutas de butiá conseguimos concluir a pesquisa.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

Laboratório Mercado
 Scale-up (mudança de escala) Protótipo

Solução e Benefícios

Para realçar o sabor das bebidas foram realizadas diversas amostras contendo 6 frutas butiá com a variedade de concentração alcoólica em cada uma de acordo com a tabela 1. Todas as amostras foram submetidas a maturação de no mínimo 15 dias e deixadas em local com a temperatura entre 5 +/- 1 °C.

Agradecimentos

Agradeço ao Prof. Giovani Marino Favero
Agradeço também à Fundação Araucária pelo financiamento do projeto.
Ao Programa Institucional de Bolsas de IC (PIBIC).

Contato Institucional

Universidade Estadual de Ponta Grossa
Departamento de biologia geral
(42) 3220-3000

Tabela 1. Amostras com a fruta butiá

Amostras	1	2	3
Concentração de água na amostra	0%	10%	20%
Porcentagem de bebida alcoólica na amostra	100%	90%	80%



--	--	--	--