



Avaliação de Diferentes Métodos de Produção Artesanal de Hidromel

*João Guedes Pinto vieira (VIEIRA, J. G. P.) - joaoguedesbrasil@gmail.com¹
Emmanuel Gonçalves Faria Losqui Grilo (GRILLO, E. G. F. L.) - emmanuellosqui@gmail.com²
Antônio Sérgio Nascimento Moreira (MOREIRA, A. S. N.) - ansernam1@gmail.com³*

¹Discente do curso técnico em Química no IFF Campus Itaperuna

²Discente do curso técnico em Química no IFF Campus Itaperuna

³Docente do IFF Campus Itaperuna

Área do Conhecimento: Ciências Exatas e da Terra e Engenharias
Projeto de Pesquisa (Médio/Técnico)

Resumo

O hidromel é uma das bebidas alcoólicas mais antigas conhecidas, com registros que remontam a mais de 8.000 anos. Produzido a partir do mel, um composto amplamente utilizado na culinária, em produtos cosméticos e terapêuticos, o hidromel apresenta grande diversidade sensorial em virtude da predominância de processos artesanais e da ausência de uma formulação padronizada. Diante disso, este estudo tem como objetivo comparar quatro métodos de produção de hidromel, buscando identificar as condições ideais para a obtenção de uma bebida de melhor qualidade, com equilíbrio de sabor e ausência de compostos indesejáveis. A metodologia envolve a aplicação dos métodos descritos por Padre Adams e Brian Dennis, conforme o Livro do Mel de Eva Crane, além dos métodos propostos por Manuel Magalhães Filho e pelo professor Alexandre Fontes Pereira, da Universidade Federal de Viçosa. As variações entre os métodos concentram-se, principalmente, na proporção entre mel e água e no tempo de fermentação. Os experimentos encontram-se em fase de fermentação, e a análise dos resultados será realizada após o término desse processo. Espera-se que as amostras com menor concentração de açúcares apresentem fermentação mais rápida e completa, enquanto aquelas com maior teor de mel demandem maior tempo para atingir o ponto ideal. Conclui-se que a padronização das proporções e do tempo de fermentação poderá contribuir para o aperfeiçoamento da produção artesanal de hidromel, favorecendo a elaboração de bebidas com características sensoriais mais equilibradas, estáveis e reprodutíveis.

Palavras-chave: fermentação; *Saccharomyces cerevisiae*; qualidade sensorial..

Instituição de Fomento: IFFluminense