

Elaboração e caracterização de bebida fermentada estilo *Poiré* a partir de peras da cultivar SCS421 Carolina

Carolinne O. Dias¹; Livia Baldissera¹; Vinícius Caliari¹; André L. K. de Souza¹; José M. Katsurayma²;
Ivan Faoro³

¹EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Rua João Zardo, 1660, Bairro Campo Experimental, Videira, SC. E-mail: carolinne.odebrecht@gmail.com; liviabaldissera@epagri.sc.gov.br

²EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Rua João Araújo Lima, 102, Bairro Jardim Caiçara, São Joaquim, SC. ³EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Rua Abílio Franco, 1500, Bairro Bom Sucesso, Caçador, SC.

A cultivar de pera japonesa SCS421 Carolina, desenvolvida pela Epagri de Caçador, representa a primeira cultivar de pera asiática obtida por melhoramento genético no Brasil, constituindo uma alternativa promissora para diversificação da fruticultura nacional. Além da comercialização para consumo *in natura*, a agregação de valor por meio da industrialização dos frutos pode ampliar as oportunidades de renda aos produtores, especialmente pela utilização de frutos fora dos padrões exigidos pelo mercado de frutas frescas. Nesse contexto, bebidas fermentadas de frutas apresentam crescente interesse dos consumidores, destacando-se os produtos de menor teor alcoólico, perfil refrescante e elevada complexidade aromática. Entre esses produtos, o *Poiré*, bebida tradicional da região da Normandia na França, elaborada a partir da fermentação de peras, apresenta elevado potencial sensorial e diferenciação mercadológica, sendo ainda pouco explorado no Brasil. O presente trabalho teve como objetivo desenvolver e avaliar o potencial tecnológico da elaboração de uma bebida fermentada espumantizada estilo *Poiré*, utilizando frutos da cultivar SCS421 Carolina produzidos na safra 2025. O experimento foi conduzido na Vinícola Experimental da Estação Experimental da Epagri em Videira, a partir do recebimento de frutos provenientes da Estação Experimental de Caçador. Os frutos foram submetidos à seleção, trituração e prensagem para obtenção do mosto. O mosto foi conduzido à fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Posteriormente, a bebida foi estabilizada, clarificada e submetida à segunda fermentação em garrafa, para obtenção da gaseificação natural. As análises físico-químicas do mosto compreenderam a determinação de sólidos solúveis totais ($^{\circ}\text{Brix}$), pH e acidez titulável (mEq L^{-1}). Após a segunda fermentação, determinaram-se o teor alcoólico e o açúcar residual (g L^{-1}) e acidez volátil (mEq L^{-1}). O mosto apresentou teor de sólidos solúveis de $11,3^{\circ}\text{Brix}$, acidez total de $40,3 \text{ mEq L}^{-1}$ e pH de $3,86$, condições adequadas ao desenvolvimento da fermentação alcoólica e à obtenção de uma bebida equilibrada. O fermentado espumantizado apresentou teor alcoólico de $6,5\%$ (v/v), enquadrando-se nos padrões estabelecidos pela legislação brasileira para fermentados de frutas, que prevê graduação alcoólica entre 4 e 14% (v/v). A acidez total de $58,68 \text{ mEq L}^{-1}$ contribuiu para o frescor e a vivacidade sensorial da bebida, enquanto a acidez volátil de $20,5 \text{ mEq L}^{-1}$ permaneceu abaixo do limite máximo estabelecido pela legislação brasileira para fermentados de frutas. Os parâmetros obtidos demonstram que a bebida apresentou características compatíveis com os requisitos legais brasileiros para fermentados de frutas, evidenciando a aptidão tecnológica da cultivar SCS421 Carolina para essa finalidade. Além da conformidade físico-química, o produto apresentou coloração clara, aspecto límpido, perlage persistente e perfil aromático marcado por notas levemente frutadas e florais típicas da matéria-prima. A combinação entre baixo teor alcoólico, acidez equilibrada e carbonatação natural resultou em uma bebida leve e refrescante, atributos desejáveis para consumidores que buscam produtos diferenciados e alinhados às tendências contemporâneas de consumo.

Palavras-chave: *Pyrus pyrifolia* var. *culta*, bebida fermentada, inovação

Apoio: FAPESC