



## CARACTERIZAÇÃO DO ESPUMANTE DE MEL COM DIFERENTES AGENTES DE COLAGEM

ANANIAS PASCOAL<sup>1</sup>, OFÉLIA ANJOS<sup>2,3,4</sup>, JOSÉ M. OLIVEIRA<sup>5</sup>, LETÍCIA M. ESTEVINHO<sup>1</sup>

<sup>1</sup> CIMO - Centro de Investigação de Montanha, Escola Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

<sup>2</sup> Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal.

<sup>3</sup> CEF - Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal.

<sup>4</sup> Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco, Portugal.

<sup>5</sup> CEB – Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho, Braga, Portugal.

**Resumo:** O espumante de mel resulta da fermentação secundária do hidromel, envolvendo a adição de levedura, sacarose, nutrientes e agentes de colagem. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito de diferentes agentes de colagem na composição volátil do espumante de mel (Pascoal et al., 2019). Na clarificação do espumante utilizou-se dois tipos de agentes de colagem: 1) mistura de bentonite + gelatina + albumina de ovo (CFA); 2) taninos. Foi efetuada a determinação do perfil de compostos voláteis no espumante e no hidromel que serviu de base à sua produção. A determinação dos compostos voláteis foi efetuada que por cromatografia gasosa com deteção por ionização por chama (GC-FID) e por cromatografia gasosa com espectrometria de massa (GC-MS). Foram identificados 73,2% dos compostos, sendo que: 19,1% eram álcoois; 5,5% compostos carboxílicos; 1,2% ésteres etílicos. Dos 36 compostos voláteis identificados, diferiram significativamente ( $p < 0,05$ ) do controlo 15 no hidromel clarificado com CFA e 10 na bebida clarificada com taninos. Os restantes 17 compostos não apresentaram diferenças significativas no espumante clarificado com CFA ou taninos. O Espumante clarificado com CFA apresentou maior valor de atividade de odor. Os resultados do perfil volátil sugerem que o espumante deve ser produzido usando diferentes concentrações de CFA.

**Palavras-chave:** Mel; Espumante; Agentes de colagem; Compostos voláteis

**Agradecimentos:** A. Pascoal agradece à FCT: SFRH/BPD/91380/2012; Agradecimentos aos seguintes projetos estratégicos da FCT: CEF - UID/AGR/00239/2019; CIMO - UID/AGR/00690/2019; CEB - UID/BIO/04469/2019.

**Referências:** Pascoal A., Anjos O., Feás X., Oliveira J., Estevinho M. L., 2019. Journal of the Institute of Brewing. 125 (1): 125-133

