

105

CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE MINHOCAS, UTILIZANDO COMO SUBSTRATO BAGAÇO DE UVAS Mariana B. Cezar, Rodinei F. Pegoraro, Maria M. S. Wiethan, Sérgio J. T. Carosso, Sandro J. Giacomini, Ecila M. N. Giracca, Luiz C. Dutra (Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Departamento de Solos, CCR –UFSM).

Anualmente quatrocentos milhões de toneladas de uvas são produzidas no RS, 30% é descartado na forma de resíduo sólido-líquido, chamado bagaço (casca, engace, semente e borra). O experimento foi desenvolvido na UFSM, Santa Maria, RS, no período de 97/98. Buscando uma nova fonte de caracterização da farinha da minhoca utilizando um substrato distinto do convencional. Baseados em pesquisa de uma leira padrão modificada para esse resíduo, que constou de 0,6 m³ (1mx2mx0,3m) com 100% de bagaço de uva da cv. *Vitis vinífera*, Riesling, safra 97/98 procedente de Val Feltrina, Santa Maria, RS. O resíduo foi colocado na leira, após o esmagamento e desengaçamento das uvas, para fabricação do vinho. Durante 10 dias houve a estabilização de pH, temperatura. Uma vez estabilizados estes fatores, foram inoculadas 6.000 minhocas adultas (*Eisenia foetida*) / m², também chamada vermelha da califórnia. Após 60 dias foram retiradas as minhocas para as análises em laboratório. As análises químicas das minhocas foram feitas pela técnica descrita por TEDESCO et al. (1985), que apresentou os seguintes resultados: pH: 7,5; Nitrogênio total: 9,95%; Cálcio total: 0,33%; Magnésio total: 0,05%; Fósforo total: 0,71%; Potássio total: 0,94%; Proteína bruta: 62,19%. Segundo os resultados obtidos, foi possível constatar que os resultados obtidos são semelhantes às dosagens de nutrientes, encontradas em farinhas obtidas com outros substratos. (FIPE-CCR-UFSM)