



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Método de encapsulamento de leveduras para elaboração de espumantes
Autor	FELIPE IZIDORO DA SILVEIRA
Orientador	VITOR MANFROI

Resumo SIC/2023

Projeto: Alternativas de encapsulamento de leveduras *Saccharomyces* spp. para a elaboração de espumantes em método tradicional e ancestral

Aluno: Felipe Izidoro da Silveira

Professor Orientador: Vitor Manfroi

O projeto se baseia no encapsulamento de leveduras *Saccharomyces* para elaboração de espumantes, com o intuito de facilitar a remoção das leveduras presentes no mosto no processo seguinte. Primeiramente o objetivo foi analisar a levedura a ser utilizada e o material da estrutura das cápsulas, com isso se efetivou a utilização da levedura AWRI R2 para seguir os experimentos, com isso foi testado diferentes concentrações de alginato de sódio para a estrutura da cápsula, variando de 2 a 8%. A metodologia utilizada se baseia simplificada no gotejamento de uma solução de levedura/alginato de sódio (variando de 2 a 8%) através de uma bomba em uma solução de carbonato de cálcio, para o primeiro encapsulamento, seguindo posteriormente sendo imerso as cápsulas em solução 1% de alginato de sódio e posteriormente imersas em carbonato de cálcio novamente para o segundo encapsulamento. Para as analisar os resultados foram realizadas diferentes análises, como textura, termogravimétrica e secagem em liofilizador. Até o presente momento foi possível determinar a melhor concentração de alginato de sódio nas cápsulas, sendo de 4%, mas não foi identificado o melhor método, a partir de concentração de leveduras e tempo de contato com carbonato de cálcio, com isso os testes irão seguir durante os próximos meses no laboratório.