

## Avaliação do Processo Fermentativo da Produção de Vinagre de Arroz (*Oriza sativa* L.)

Wilma Aparecida Spinosa<sup>1</sup>, Vitório dos Santos Júnior<sup>1</sup>, Diego Galvan<sup>1</sup>, Lucas Caldeirão<sup>1</sup>, Raul J. H. Castro Gomez<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Londrina – Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Caixa Postal: 10011 – CEP 86057-970 Londrina – Paraná - E-mail: ([wilma.spinosa@uel.br](mailto:wilma.spinosa@uel.br))

**Introdução:** O vinagre é um produto utilizado em grande parte do mundo por isso é familiar às diversas culturas, sendo consumido indistintamente por todas as classes sociais. É utilizado como condimento, aromatizante, acompanhamento, conservante, remédio de uso rotineiro, e mesmo como agente de limpeza. O objetivo deste trabalho foi produzir vinagre de arroz a partir de fermentado alcoólico de arroz e avaliar os parâmetros de produtividade e rendimento do processo fermentativo. **Métodos:** Um fermentado alcoólico de arroz contendo 6,28% (m/v) de etanol foi submetido à acetificação por *Acetobacter sp* em processo submerso em Acetador FRINGS®. Foram acompanhados 10 ciclos fermentativos de onde foram tiradas as médias de tempo de fermentação, rendimento, produtividade e acidez total do produto. A determinação de etanol se deu por densimetria em densímetro digital e a determinação da acidez total por titulação com hidróxido de sódio 0,1 M tendo solução alcoólica de fenolftaleína (1% m/v) como indicador de pH. **Resultados:** A partir do segundo ciclo fermentativo o reator apresentou-se estável quanto ao tempo de fermentação, acidez total do produto, rendimento e produtividade, sendo assim, para as médias dos parâmetros, o primeiro ciclo foi ignorado. O tempo médio de fermentação foi de 25 horas, a produtividade média do processo foi de 0,756 g/L/h, rendimento de 80,6% e a acidez média dos produtos foi de 6,6% (m/v). **Conclusão:** A partir dos resultados é possível observar que é possível a obtenção de vinagre a partir de vinho de arroz com alto rendimento e produtividade.

**Agências de Fomento:** Capes.

**Palavras-chave:** Vinagre de arroz, Fermentação acética, Processos fermentativos.