



XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



Fundação de Amparo à
Pesquisa e Inovação do
Estado de Santa Catarina



Caracterização físico-química de mostos de cultivares de pera e seu potencial para elaboração de bebidas fermentadas

Livia Baldissera¹; Vinícius Caliar¹; Carolinne Odebrecht Dias¹; André Luiz Kulkamp de Souza¹; José Masanori Katsurayma¹; Ivan Faoro¹

¹EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

E-mail: liviabaldissera@epagri.sc.gov.br.

INTRODUÇÃO

A produção de bebidas fermentadas de frutas representa uma alternativa para agregação de valor.

A pera (*Pyrus communis* L.) apresenta potencial tecnológico.

Ainda existem poucas informações relacionadas à aptidão tecnológica.

Objetivou-se caracterizar físico-quimicamente mostos de diferentes cultivares de pera produzidas em São Joaquim-SC e avaliar seu potencial para elaboração de bebidas fermentadas.

METODOLOGIA

1



2



Colheita e moagem integral dos frutos

3



4



Adição de metabissulfito, leveduras e nutrientes.

Fermentação alcoólica

5



Análise de: pH
Sólidos Solúveis: °Brix
Acidez Total: (mEq/L)
Alcólol Provável: (%)

RESULTADOS

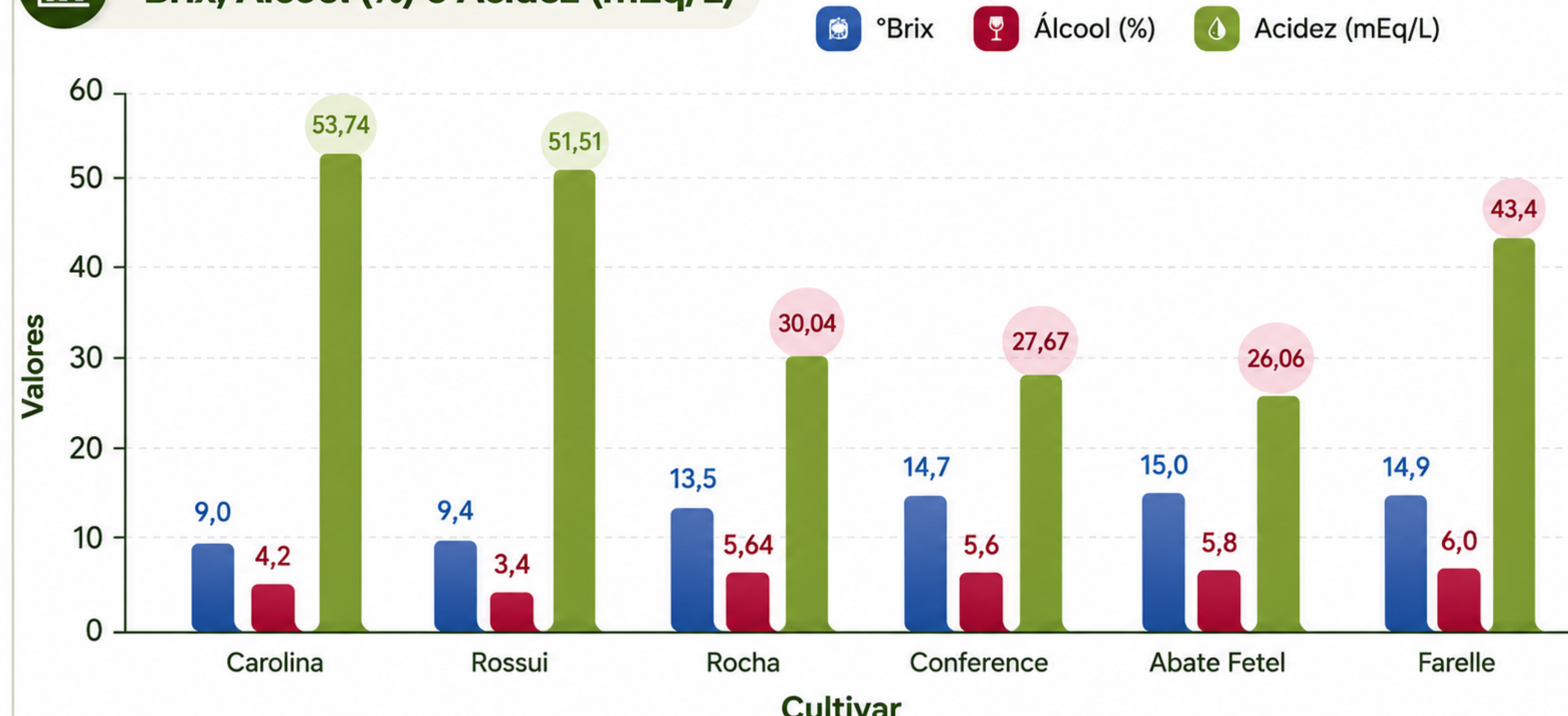


Tabela 1. Físico-química do mosto de pera.

Variedades	Densidade (g/mL)	pH	SST (°Brix)	Acidez (mEq/L)	Álcool (% v/v)
Carolina	1040	4,09	9,0	43,12	6,5
Rossui	1039	4,13	9,4	41,10	3,4
Santa Maria	1043	3,80	10,8	29,47	4,6
Rocha	1056	4,00	13,5	37,63	5,6
Conference	1061	4,12	14,7	65,91	5,6
Williams	1050	3,89	12,8	50,86	5,2
Abate Fetel	1061	4,12	15,0	43,41	5,8
Red Bartlett	1047	3,91	11,8	48,34	4,8
Bosc	1055	3,91	13,6	40,34	5,9
Farelle	1060	3,80	14,9	44,09	6,0
Packham	1058	3,66	14,7	58,92	6,0
Sec XX	1037	4,00	9,3	48,04	3,8
Danjou	1052	3,88	13,0	40,72	5,2
211/17	1057	3,31	13,3	58,68	6,5
Média	1053,40	3,91	13,15	44,09	5,60



°Brix, Álcool (%) e Acidez (mEq/L)



Acidez total exigida pelo Decreto nº 6.871/2009 para fermentados de fruta: 50 a 130 mEq/L. Abaixo do mínimo exigido (<50 mEq/L)

CONCLUSÃO

A maioria das cultivares avaliadas apresentou potencial tecnológico para elaboração de bebidas fermentadas, demonstrando aptidão para agregação de valor à cadeia produtiva da pera.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com