**PRODUÇÃO DE HIDROMEL PROBIÓTICO**

COLOMBO, W. L. R.1; MAESTRE, K. L.1; PASSOS, F. R.1; SULZBACHER, E.1; FIORESE, M. L.1

1 Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

O hidromel é uma das bebidas mais antigas que se tem registro, e mesmo assim, atualmente sua produção em grande parte ainda é de forma empírica e artesanal. Segundo a legislação brasileira, o hidromel deve apresentar graduação alcoólica entre 4 a 14%, podendo ser classificados como secos (com menos de 3 g L-1 de açúcar após a fermentação) e suaves (acima de 3 g L-1 de açúcar após a fermentação). A composição do hidromel é basicamente constituída por mel diluído em água, formando um mosto ideal para processos fermentativos. Após a fermentação de seu mosto, o hidromel passa por um processo de trasfega, onde é retirada a biomassa. Esta biomassa pode ser utilizada como alimento, visto que é altamente proteica. Na sequência da produção do hidromel há o processo de maturação, na qual há a diminuição da temperatura, por um longo tempo, proporcionando um equilíbrio no sabor e na qualidade da bebida. Neste estudo, avaliou-se a produção de hidromel com uma levedura do gênero *Saccharomyces,* com atividade probiótica. As condições avaliadas foram a concentração de mel (350 e 250 g L- 1) e o pH (4 e 3), e a temperatura e agitação foram fixadas em 30ºC gênero *Saccharomyces* e 100 rpm, o meio foi suplementado com fonte de nitrogênio e peptonas proveniente de extrato de levedura e peptona de carne. Verificou-se que na faixa de substrato utilizada, o meio não apresentou inibição pelo substrato, sendo a produção de etanol proporcional a quantidade de mel (350 e 250 g L-1). O pH mais baixo favoreceu a produção de etanol, enquanto o pH maior, a biomassa. Ademais, a produção de hidromel empregando microrganismo probiótico demonstrou ser viável, com resultados similares aos encontrados na literatura, na qual em sua maioria, utiliza microrganismos comerciais próprios para a produção desta bebida.

**Palavras-chave**: Fermentação, mel, biomassa probiótica.