

Área: ANA*(Inserir a sigla da seção científica para qual o resumo será submetido. Ex: ORG, BEA, CAT)*

Avaliação da qualidade de vinagres comercializados no Oeste do Paraná

Tamara D. de Oliveira (IC); Keiti Lopes Maestre (PQ)*¹

keiti_maestre@hotmail.com

¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR.*Palavras Chave: Ácido acético, Vinagre, Qualidade*

Highlights

Study of vinegars with different flavors from a brand widely marketed in the western region of Paraná. Evaluation of physicochemical parameters such as pH, total acidity, density, and soluble solids content, aiming to verify their compliance with current legislation.

Resumo/Abstract

O vinagre é um condimento alimentar amplamente utilizado na alimentação humana desde a antiguidade, obtido a partir da fermentação acética de substratos alcoólicos. Além do sabor característico, apresenta propriedades funcionais que o tornam um produto de interesse nutricional e tecnológico. Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química de diferentes sabores de vinagres de uma mesma marca comercializada na região Oeste do Paraná, verificando sua conformidade com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), conforme a Instrução Normativa nº 6/2012 e a Resolução RDC nº 782/2023. Foram analisadas amostras de vinagres de maçã, vinho tinto, vinho branco, arroz, limão e álcool (tradicional), adquiridas em um estabelecimento local, quanto ao pH, acidez total titulável (em ácido acético), densidade e teor de sólidos solúveis. As determinações foram realizadas em triplicata, segundo metodologias analíticas descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Os resultados indicaram baixa variação na acidez total entre as amostras investigadas, todas atendendo ao limite mínimo exigido pela legislação (4,0% m/v), com valores entre 4,01% e 4,54% m/v de ácido acético. Foram observadas variações de pH (2,02 a 4,50), densidade (1,005 a 1,020 g/mL) e teor de sólidos solúveis (12 a 16,5 ° Brix), possivelmente relacionadas a diferenças nas matérias-primas e nos processos fermentativos empregados para obtenção dos vinagres. De modo geral, os vinagres avaliados apresentaram boa conformidade com os padrões legais, reforçando a importância do controle de qualidade e da rotulagem adequada para assegurar a segurança e a transparência dos produtos disponibilizados ao consumidor.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.º 782, de 17 de março de 2023. Diário Oficial da União: Seção 1, p. 122, 21 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Mapa define novos parâmetros para sidra e regras para vinagre de fruta*. Brasília, 23 mar. 2020. Atualizado em 23 nov. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-define-novos-parametros-para-sidra-e-regras-para-vinagre-de-fruta>. Acesso em: 1 nov. 2025.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. Métodos físico-químicos para análises de alimentos. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008.

Agradecimentos/Acknowledgments

As universidades públicas da cidade de Toledo-PR, UTFPR e UNIOESTE.