

OBTENÇÃO DO VINAGRE ORGÂNICO A PARTIR DA *MALUS COMMUNIS* (MAÇÃ)

Thainá Barbosa de Lima Cordeiro¹

Raul Francisco Grasso²

Silvia Helena Kruszynski de Assis Sousa³

Resumo: - Este projeto visa o desenvolvimento e produção do vinagre, a partir da *Malus communis* (maçã), orgânico a através de uma reação de fermentação acética e alcoólica. O vinagre, além de estar presente no cardápio global, também é provido de benefícios medicinais, podendo ser produzido a partir da cana-de-açúcar, da maçã, uva, tâmaras, e dentre outras frutas e cereais. Estes procedimentos foram realizados no laboratório de Química do Colégio UNIVAP – Unidade Villa Branca. O resultado mostrou-se eficiente e acessível, além de colaborar para sustentabilidade, auxilia na preservação da saúde do consumidor.

Palavras-chave: Vinagre; Maçã; Benefícios medicinais; Sustentabilidade.

¹ Técnico/Colégio Técnico UNIVAP - Villa Branca, Brasil. E-mail: thainacordeiro1@outlook.com.

² Técnico/Colégio Técnico UNIVAP - Villa Branca, Brasil. E-mail: raulgrasso@univap.br.

³ Técnico/Colégio Técnico UNIVAP - Villa Branca, Brasil. E-mail: silviakruszynski@univap.br.