

FABRICAÇÃO DE HIDROMEL

**Paulo Henrique Pilan¹, João Edenilson Miranda², Edson Aparecido Martins³
LOMBARDI, A. P. Z.³,**

¹Graduando em Tecnologia em Agronegócio. *phpilan@yahoo.com.br*.

²Graduando em Tecnologia em Agronegócio. *joaoemiranda@gmail.com*.

³Prof. Ms. Curso de Tecnologia em Agronegócio. FATEC - Botucatu-SP. *emartins@fatecbt.edu.br*.

RESUMO: O objetivo foi desenvolver hidromel, produto com alto valor agregado aproveitando matéria prima de baixo custo com alto rendimento final, torna-lo atrativo no mercado interno e externo. Esta bebida tem como finalidade demonstrar que a produção é altamente rentável economicamente, pois é composta por ingredientes baratos com grande rendimento, tecnologia de fermentação acessível, apresentando ótima produção e graduação alcoólica, além de agradar diversos paladares, portanto com campo promissor. Vale ressaltar a possibilidade de reinventar produtos, apesar de antigo, é possível proporcionar notoriedade ao produto renovando e redimensionando, porem mantendo características marcantes e atraindo novos consumidores em diferentes segmentos que apreciam uma bebida de paladar agradável e requintado, conquistando uma parcela do mercado, mesmo que discreta, mas com potencial de crescimento e permanência do produto. Outro benefício é agregar valor ao produto, colaborando com o produtor rural para sua fixação à terra e melhorando as condições e expectativas futuras. Para a fabricação do hidromel serão necessários os ingredientes: mel, fermento, água e os materiais: galão de plástico de 5 litros, densímetro, colher, mangueira, funil, recipiente de plástico, garrafa de vidro com tampa e rótulo. Processo de fabricação: aquecer a água em banho-maria até 80 graus, desligar o fogo e acrescentar o mel, após esfriar colocar no galão, deixando num recipiente aproximadamente 100 ml de mel para fazer o pé de cuba para isto, o mel deverá estar a 30 graus, desligar o fogo e acrescentar o fermento, misturar bem, deixar em repouso por 15 minutos, despejar o pé de cuba no garrafão e homogeneizar e, arear por uma ou duas horas, depois tampe o galão, vedando bem o fermentador para transformar os açúcares do mel em álcool e CO₂, que será liberado apenas pelas mangueiras. Deixar o galão num lugar ao abrigo da luz solar até começar a clarear e ocorrer a deposição do fermento no fundo do galão, neste momento retirar provas para testar o sabor e quantidade de álcool e certificar do gosto esperado. Transferir para outro recipiente a parte líquida do hidromel com auxílio da mangueira a cada 30 dias, a parte sólida deve ficar depositada no fundo. O novo galão deverá ficar

descansando por mais 30 dias. Este processo deve ser repetido até que não ocorra mais nenhuma deposição de leveduras mortas ou outras substâncias no fundo do recipiente, geralmente o processo deve ser repetido de três a quatro vezes até que fique pronto, portanto de 3 a 4 meses. O custo de produção de 4,5 l de hidromel custou R\$11,54, portanto cada 500 ml de hidromel terá um custo de R\$ 1,28 que somados a gastos com rotulagem e garrafa de 500 ml (R\$ 4,00), resultará em seu preço de custo total de R\$ 5,28 e com preço estimado de venda de R\$ 10,00, resultando num lucro de R\$ 4,72 por garrafa comercializada, que representa aproximadamente 89% de margem de lucro. O plano de negocio foi desenvolver uma cachaça a base de mel, utilizando uma matéria prima barata, baixo custo e altamente rentável.

REFERÊNCIAS

- BERTELLO, J. P. Hidromiel: De la miel, el vino. Maio, 2001. Disponível em: <http://www.culturaapicola.com.ar/apuntes/consumidor/01_Hidromiel.PDF>. Acesso em: 19 jun. 2011.
- BIALOSKORSKI NETO, S. Cooperativas: economia, crescimento, e estrutura de capital. 1998. (Doutorado em Economia Aplicada) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 1998
- PEREIRA, A. P. R. Caracterização de mel com vista à produção de hidromel. Dissertação (Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar) – Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, 2008
- SEBRAE, SP. Como elaborar um plano de negócios. Brasília, 2013, 159 p. Disponível em: http://www.sebraesp.com.br/arquivos_site/biblioteca/guias_cartilhas/Como_elaborar_um_plano_de_negocios.pdf>. Acesso em 19 mai. 2014.