



# **MOSTRA CIENTÍFICA DE FARMÁCIA**

**AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO VINHO DA REGIÃO  
NORDESTE E SEU EMPREGO COMO AUXILIAR NA SAÚDE**



CATÓLICA DE QUIXADÁ

**Formando pessoas,  
transformando realidades!**

# **AValiação Físico-Química do Vinho da Região Nordeste e seu Emprego como Auxiliar na Saúde**

Felipe Siqueira Costa<sup>1</sup>; Roberto Lima de Albuquerque<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmico do Curso de Farmácia Faculdade Católica Rainha do Sertão

<sup>2</sup>Docente do Curso de Farmácia Faculdade Católica Rainha do Sertão

Por se tratar de uma bebida muito antiga cerca de 6.000 a 3.000 a.C o vinho sempre esteve presente em atos religiosos e festa pagã até hoje e uma bebida bastante utilizada em momentos especiais e, por se tratar de um símbolo de tradição e status por conta disso o seu consumo em comparação com antigamente reduziu por conta do seu alto valor em comparação a outras bebidas, o produtor de vinho da região Nordeste é a região Vale São Francisco, fica localizado entre Pernambuco e Bahia a academia do vinho relata que está região caminha para ser uma das regiões mais importantes do Brasil e que desperta a curiosidade mundial, hoje a vinicultura e responsável por cerca de 15% da produção do mercado nacional e emprega 30 mil pessoas, na única região do mundo, na qual produz duas safras e meia por ano. Neste trabalho busca-se entender a química do vinho tinto Nordestino, buscando suas propriedades físico-químicas, além de estabelecer comparações do vinho tinto nordestino com vinhos de casta do Brasil por meios de dados da literatura química e medicinal e da legislação. O trabalho de pesquisa foi realizado de forma analítica qualitativa comparativa. O estudo foi realizado no laboratório da Faculdade Católica Rainha do Sertão, entre os meses de fevereiro a maio de 2015. São duas amostras de vinho tinto produzido no Nordeste, no Vale do Rio São Francisco, identificadas por códigos (VN1 e VN2). Os fatores fundamentais analisados foram o pH, teor alcoólico e os açúcares. Foi usado o teste fotometria de chama, que auxiliou na identificação dos minerais sódio e potássio; foi ainda realizada a titulação, a fim de definir a acidez total, e o dióxido de enxofre, que mostrará as possibilidades dos efeitos benéficos encontrados no vinho. Os vinhos tintos nordestinos por está enquadrado nos patamares de vinhos devem trazer benefícios para à saúde, Com os testes que foram feitos obteve-se resultados interessantes com as duas amostras, mostrando uma diferença significativa entre as duas amostras podendo ajudar a população a entender e escolher melhor um vinho, pois os valores financeiros das duas amostras são bem próximos, possuindo uma diferença entre R\$ 2,00 e R\$ 3,00, podendo assim saborear um bom vinho com todo o padrão de qualidade.

**Palavras-chave:** Vinho Tinto. Região Nordeste. Análises. Físico-química. Qualidade.