



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
*Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-900 – Telefone (31)3612-6705/6760 - E-mail: tca@ufv.br*

---

**TAL 797 – Seminário**  
**02/ 12/ 2020**

### **BAUNILHA: UMA IMPORTANTE ESPECIARIA**

**Aluno:** Fernanda Nascimento da Silva- Mestranda DTA/ UFV

**Orientador:** Dra. Valéria Paula Rodrigue Minim- Professora DTA/ UFV

A baunilha é uma das especiarias mais importante e conhecida do mundo. Suas vagens são comercializadas por conter a substância aromatizante *vanilina*, a principal responsável pelo aroma e sabor característico de baunilha. O gênero *Vanilla*, que pertence à família *Orchidaceae*, compreende mais de 110 espécies, das quais duas são cultivadas comercialmente (*Vanilla planifolia* e *Vanilla tahitensis*). Devido à alta popularidade e a crescente demanda pelo sabor de baunilha obtido das vagens, faz com que esta seja a segunda especiaria mais cara do mundo, a produção mundial não é suficiente para cobrir o mercado. No Brasil, o uso das espécies nativas está limitado pela ausência de conhecimentos e pela facilidade e baixo custo do uso de Baunilha artificial. No entanto, as espécies encontradas na região do Cerrado Goiano são plantas em estado selvagem, verdadeiramente brasileiras, sendo algumas delas de valor comercial e uso potencial. Diante do exposto, fica evidente a importância de estudar e conhecer as características da baunilha do Cerrado, a fim de valorizar e incentivar o seu aproveitamento de forma consciente. Demonstrando a importância de ser ter uma iguaria tão valiosa em nosso país, e como essa valorização pode ser tão importante em aspectos socioeconômicos. Desta forma, este seminário vem apresentar as características da baunilha, seus desafios e estudos voltados à caracterização físico-química e sensorial de baunilhas de diferentes regiões, a fim de incentivar a pesquisa com estudos voltados a valorização das baunilhas nativas do Cerrado brasileiro.

#### **Referências bibliográficas:**

BRUMANO, C. N. (2019). **A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO**. 2019. 186 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo)—Universidade de Brasília, Brasília.

JANUSZEWSKA, R et al., (2020). **Impact of vanilla origins on sensory characteristics of chocolate**. *Food Research International*, 137, 109313. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109313>

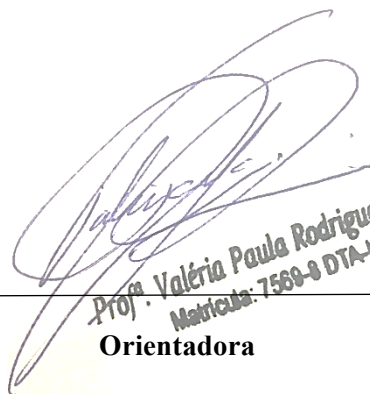
HERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, M. A et al., (2019) **Volatile compounds and fatty acids in oleoresins from *Vanilla Planifolia* Andrews by extraction with supercritical dioxide**, *CyTA - Journal of Food*, 17: 1, 419-430, DOI: 10.1080 / 19476337.2019.1593247

WILDE, A. S et al., (2019). **Isotopic characterization of vanillin ex glucose by GC-IRMS - New challenge for natural vanilla flavour authentication?** *Food Control*, 106, 106735. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106735>

Isabella W<sup>da</sup> Silva

---

**Aluna**



---

Prof.<sup>a</sup> Valéria Paula Rodrigues Minim  
Matrícula: 7569-0 DTA-UFV

**Orientadora**