

VINAGRE A PARTIR DA BANANA-CATURRA

Marília dos Santos¹, Adilton Conceição², Ariana Torres¹, Jirlane M. dos Santos Muniz¹, Maiara de S. Fernandes¹,

1. Estudante do Curso Técnico de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus* Senhor do Bonfim

2. Professor EBTT do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Senhor do Bonfim;

*adilton.eng@gmail.com

Palavras Chave: *Vinagre; Banana-caturra; fermentação*

Introdução

A banana constitui-se em matéria-prima bastante favorável à fermentação alcoólica por ser rica em sólidos solúveis, minerais e apresentar baixa acidez. Também conhecida como banana d'água ou "banana nanica" a polpa da banana caturra é bastante doce e tem 87 calorias a cada 100 gramas, macia e de aroma agradável. A evolução da fermentação para a produção de vinagre decorre com a poupa das bananas em um bom estágio de maturação, em um período de quatro semanas. Ao final desse período, o vinagre formado possui características organolépticas bem acentuadas e agradáveis, característico da fruta. Desta forma O objetivo deste trabalho é a produção de vinagre a partir da fermentação da banana caturra, também conhecida como banana d'água ou "banana nanica".

Resultados e Discussão

O vinagre formado possui características organolépticas bem acentuadas e agradáveis, característico da fruta. O próximo passo desse projeto será a caracterização físico-química desse produto a fim de atender à exigência da legislação pertinente. relevantes da metodologia podem ser descritos neste item.



Figura 1. Banana Caturra, também conhecida como banana d'água.



Figura 2. Fermentação da banana.



Figura 2. Vinagre a partir da processo de fermentação da banana

Conclusões

A produção de vinagre a partir da banana caturra passa a ser uma oportunidade para o desenvolvimento da agricultura familiar e da agroindústria local. Também é importante para fornecer ao consumidor um produto natural, agradável e de boa qualidade, sem aditivos químicos.

Agradecimentos

Agradecemos a Deus, por estar nos abençoando, e a todos, alunos e professores, que se dedicaram para a realização desse trabalho.

ABREU, F. A. P.; CARNEIRO, E. V.; LIMA, J. R.; SOUZA, A. Elaboração em escala piloto de bebidas gaseificadas a partir de suco de banana clarificado. In: SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 4., 2001, Campinas. Resumos... Campinas: Faculdade de Engenharia de Alimentos, 2001. p.215

AQUARONE, E. ; LIMA, U. A. ; BORZANI, W. Biotecnologia: alimentos e bebidas produzidas por fermentação. São Paulo: Edgard Blucher, 1983. v.5. 227p. sar o espaço abaixo para referências (fonte Times, 8). Caso não possua, exclua este campo.