

Fermentado de Açaí

Ivana Letícia de Araújo Ferreira^{1*}, Oscar de Almeida Nogueira¹, João Victor Maciel Andrade¹, Frayma Pinheiro Gondim¹, Jefferson Henrique Tiago Barros²

1. Estudantes do Curso Técnico Integrado em Biotecnologia do Instituto Federal do Acre – Campus Xapuri *ivanalc59@gmail.com
2. Professor do Curso Técnico em Biotecnologia do Instituto Federal do Acre / IFAC – Campus Xapuri.

Palavras-Chave: Açaí, Fermentado, Bebida alcoólica.

Introdução

O Brasil é considerado um país líder em produção de frutas, com destaque para a fruticultura tropical. Há uma perda pós-colheita para algumas culturas, acarretando sérios prejuízos. Com isso, há a necessidade de desenvolver novos processos que permitam a redução das perdas e que proporcionem uma alternativa na renda do agricultor. A comercialização do açaí, por exemplo, sofre restrições por conta da alta perecibilidade de sua polpa que não resiste mais do que três dias, mesmo em ambiente refrigerado. Assim, a fabricação de bebidas, é uma alternativa complementar na renda familiar dos pequenos agricultores, agregando valor a outros produtos com tecnologias relativamente simples para a sua comercialização.

Desta forma este trabalho tem por objetivo avaliar a potencialidade do açaí na obtenção de uma bebida alcoólica fermentada, por meio de análises físico-químicas e comparar os resultados com os padrões de bebidas fermentadas de frutas existentes na legislação brasileira.

Resultados e Discussão

Para o preparo do mosto, utilizaram-se 5 L de concentrado de açaí diluídos para um volume total de 10 litros com água mineral. O teor de sólidos totais foi corrigido (Chaptalização) até atingir 20 °Brix. O perfil da fermentação esta representado na Figura 1.

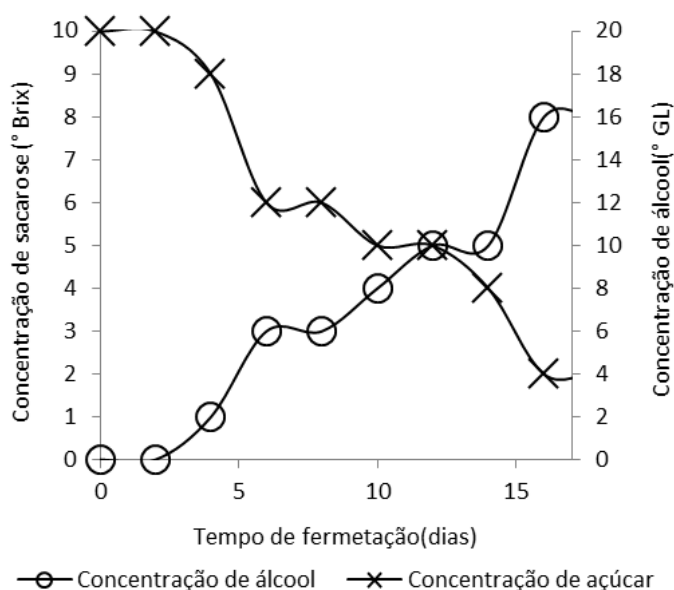


Figura 1. Perfil fermentativo da produção de fermentado de açaí.

É possível verificar que a fermentação ocorreu de forma vigorosa e que o consumo de açúcar e a produção de álcool foram constantes durante toda a fermentação (Figura 1). O tempo de fermentação durou 20 dias, tempo superior aos de outros fermentados de frutas encontrados na literatura, que foi de 3 a 14 dias.

O pH de 4,0 (Tabela 1) confere ao fermentado de açaí resistência às infecções (contaminações por microrganismos), o que mostra que não houve excesso de produção de ácido durante a fermentação. A produção alta de acidez total confere um gosto desagradável de vinagre ao produto, parâmetro esse que ficou dentro do recomendável (57 meq/L). A utilização da levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), própria para produção de vinho tinto, em uma concentração de 2 g/L, mostrou-se adequada para obtenção de teores alcoólicos (8,5 °GL), dentro dos padrões exigidos pela portaria nº 64, de 23 de abril de 2008 do MAPA.

Tabela 1. Caracterização físico-química do fermentado de açaí.

Parâmetros	Resultado	Limite Mínimo – Máximo (MAPA)
pH	4,0	---
Acidez Total Titulável	57	50-130 meq/1L
Grau Alcoólico	8,5	4- 14 °GL
Teor de Açúcar	3	°Brix

Se comparada ao volume inicial de polpa de 5 L, o fermentado apresentou-se com rendimento em 120% (9 L).

Conclusões

Os resultados mostram que a produção de fermentado de açaí apresentou parâmetros físico-químicos dentro da legislação vigente, sendo uma alternativa viável a produção de fermentado alcoólico a partir do açaí.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao IFAC pelo incentivo financeiro.

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Portaria Nº 64, De 23 De Abril De 2008. Aprovam os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas fermentadas.** Diário Oficial da União de 24/04/2008. Seção 1, pag. 9. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/pontofocal/..%5Cpontofocal%5Ctextos%5Cregulamentos%5CBRA_277.pdf Acesso em: 10 mar. 2016.