

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE ALUÁ COM FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA E CONTROLADA

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Ciências Agrárias

NERY, Yure Ian Paulo (yurenerypaulo@gmail.com)¹; **FUZINATTO, Mariana Manfroi** (mfuzinato@uems.br)²

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS- Naviraí.

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS- Naviraí.

O Aluá é uma bebida fermentada a base de frutas e leguminosas que tem como principal característica o processamento fácil e seu sabor único. Ela é considerada uma bebida saudável, pois promove melhorias no funcionamento do organismo por conta dos microrganismos presentes na sua fermentação. a bebida fermentada tem origem afro-indígena, a bebida que deu origem ao Aluá era produzida pelos índios no Brasil e não levava açúcar em sua produção, além de possuir um maior grau alcoólico, porém com o passar do tempo a colonização do Brasil se tornou concreta trazendo consigo adaptações da bebida até chegar na receita que conhecemos hoje como uma bebida refrescante e de sabor único. Dentre as formulações tradicionais do aluá está a utilização do abacaxi como substrato o abacaxi (*Ananas comosus L.*) é a espécie da fruta pertencente à família Bromeliaceae, originário de regiões de clima tropical e subtropical sendo os tipos: Cayenne (*Smooth Cayenne*), Pérola (*Pernambuco*) e Boituva (amarelo comum). Já uma inovação na produção do aluá é a utilização da melancia, a (*Citrullus Lanatus*) faz parte da família das *cucurbitaceae* tal fruta não é nativa do Brasil, ela foi trazida na época da colonização da região equatorial do continente africano, a melancia é composta por 97% de água, com sabores agradáveis e adocicados tal fruta possui grandes propriedades medicinais, sendo estas patologias que afetam o sistema respiratório, urinário e digestivo. O objetivo deste trabalho é a elaboração e caracterização da bebida fermentada chamada de Aluá sob padrões de fermentação controlada e espontânea do abacaxi e da melancia. A preparação das formulações foi separada em duas etapas sendo a primeira de produção da bebida starter através do suco das respectivas frutas com adição de *Lactobacillus Plantarum* para que fossem ativos, a segunda etapa consistiu em preparar as formulações de forma que 4 fossem em temperatura ambiente e outras quatro sob temperatura controlada onde 2 possuíam o starter e outras duas somente o suco. As formulações foram acompanhadas e analisadas durante um intervalo de 7 dias totalizando 14 dias ao todo onde foram recolhidos dados referentes a PH que obteve uma média de 3,5 na maioria das formulações demonstrando por sua vez ser uma bebida de característica ácida, sólidos solúveis demonstrando uma maior taxa de sólidos solúveis em formulações que estiveram em ambiente com temperatura controlada. Onde tais diferenças também foram constatadas nas seguintes análises cinzas, açúcares redutores, acidez titulável e resíduo seco de forma que os resultados obtidos são promissores para a produção e padronização de tal bebida.

Palavras-chave: bebida, fermentada, substrato

Agradecimento: A UEMS pela concessão de bolsa do Programa Institucional de iniciação científica - PIBIC ao discente.