

## ELABORAÇÃO DE BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA DE CALDO DE CANA DE AÇÚCAR E BUTIÁ ( BUTIA CAPITATA )

**Palavras-chave:** fermentação alcoólica; butiá; *saccharomyces cereviseae*; caldo de cana-de-açúcar;

**Autores:** *Dezordi, Brenda*<sup>1</sup>; *Bernardi, Taís*<sup>2</sup>

Dentre os inúmeros tipos de fermentações, temos a fermentação alcoólica, que a partir deste processo produz vários compostos, como aldeídos, ésteres, ácidos e o álcool etílico, que é considerado o seu principal produto. A partir de processos fermentativos, podemos obter uma diversidade de bebidas alcoólicas, dentre as quais temos as bebidas alcoólicas fermentadas de frutas que cada vez mais vem ganhando o paladar do consumidor, principalmente pelo sabor atrativo que as diferentes frutas acabam por conferir a bebida final. O butiá, fruta nativa principalmente nos estados da região sul do país consiste em uma alternativa de utilização em processos fermentativos, agregando aromas e sabores, tornando esta fruta uma excelente opção, pela ampla adaptação climática da espécie e por suas propriedades organolépticas características. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi a elaboração de uma bebida alcoólica fermentada de caldo de cana-de-açúcar contendo polpa de butiá. Foram realizadas análises físico-químicas de acordo com o Instituto Adolfo Lutz (1985), entre eles teores de açúcares totais do caldo de cana-de-açúcar puro e posteriormente análises da bebida alcoólica fermentada obtida, como densidade, pH, turbidez, teor alcoólico, açúcares totais, acidez total, fixa e volátil, e extrato seco primitivo, aparente e real. O processo fermentativo foi acompanhado diariamente por meio visual. Como resultados, todos os parâmetros analisados obtiveram bons resultados, ficando dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira de bebidas fermentadas de frutas, com exceção da acidez total, que apresentou teores superiores ao recomendado. Isto pode ser justificado devido ao butiá ser uma fruta que possui dentre suas características uma polpa com acidez elevada.

<sup>1</sup>brenda.dzr@gmail.com

<sup>2</sup>tais.bernardi@sertao.ifrs.edu.br