



DESENVOLVIMENTO DE FERMENTADO ALCOÓLICO DE BANANA COM AÇAÍ

Palomares, AC; Leonardo, N; Forni, T; Ribeiro, EP; Iguti, AM; Kunigk, L; Jurkiewicz, C

Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, Centro Universitário do Instituto Mauá de Tecnologia, São Caetano do Sul, SP. E-mail: cynthia@maua.br

O fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de 4 a 14% em volume obtido pela fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura. O fermentado alcoólico de banana pode ser uma alternativa para evitar o descarte de frutos com alto grau de maturação e que não apresentam valor comercial. O objetivo do estudo foi desenvolver uma bebida fermentada de banana com açaí. O suco de banana foi obtido através da imersão da banana nanica madura, cortada em rodela de um centímetro de espessura, em solução a 2,0% de ácido cítrico, na proporção de 1:1 (m/v). A mistura foi aquecida até a fervura, transferida para um extrator e o suco obtido foi filtrado. Para a obtenção do mosto foi adicionado ao suco de banana, 5,0% de polpa de açaí e sacarose para correção do teor de açúcar. O mosto com 200 g·L⁻¹ de açúcares redutores totais (ART) e pH 4,0 foi inoculado com 0,2% de levedura desidratada (*Saccharomyces cerevisiae*) e fermentado a 25°C. Terminada a fermentação, a bebida foi filtrada e armazenada em temperatura ambiente. Para cada 100 g de banana nanica foram obtidos 120 mL de suco límpido com 14 °Brix. O tempo de fermentação foi de 10 dias e o fermentado alcoólico de banana com açaí apresentou teor alcoólico de 11% (v/v) e 3,2 g/L de ART. O rendimento da fermentação alcoólica foi de 85%, indicando que as características do mosto e as condições de processo foram adequadas para a levedura. A adição de açaí ao mosto não influenciou significativamente o tempo de fermentação e o teor alcoólico da bebida. A análise sensorial do fermentado alcoólico de banana com açaí mostrou uma aceitação de 87%, embora 50% dos provadores tenham considerado o produto pouco doce. O processo desenvolvido para a produção de fermentado alcoólico de banana com açaí mostrou ser viável para a obtenção de um produto com características estabelecidas pela legislação e boa aceitação sensorial.