



Prato de Ciência - Petiscos

O que você faz com a casca de abacaxi? Pt.2

Beatriz Ternero

Você sabia que é possível criar bebidas fermentadas a partir da utilização de apenas água, açúcar e partes de alimentos que normalmente não consumimos? Esse é o caso do Aluá! Uma bebida tradicional indígena que, dentre suas variadas versões, pode ser produzida apenas com água, açúcar e casca de abacaxi. E às vezes nem o açúcar é necessário! Ficou curioso? Então fica comigo que nos próximos 3 minutos que eu vou te explicar minha pesquisa de iniciação científica.

VINHETA

Olá eu sou Beatriz... aluna da Faculdade de Engenharia de Alimentos e hoje eu vou falar sobre o meu projeto de iniciação científica que foi desenvolvido durante minha graduação na Faculdade, sob a orientação da Professora Maria Teresa Clerici e do doutorando Gustavo Torres.

A maior parte do desperdício de frutas como o abacaxi está relacionada às cascas que são descartadas ou a frutos injuriados. O objetivo desse projeto foi justamente aproveitar essas partes descartadas para gerar um produto de alto valor agregado para o produtor rural, Uma bebida fermentada de abacaxi, tipo aluá.

O aluá é uma bebida tradicional indígena com diversas receitas diferentes espalhadas pelo nosso país. Tem aluá feito com pão, rapadura, milho e também com casca de abacaxi. Essa bebida também é curiosamente conhecida como o refrigerante brasileiro.

Pra preparar a nossa bebida utilizamos apenas as cascas do abacaxi, água e garrafas PET. A fermentação se iniciou de forma espontânea devido às bactérias lácticas presentes dentro das cascas do abacaxi e após apenas 48h de fermentação já tínhamos uma bebida muito saborosa, nutritiva e segura microbiologicamente.

A bebida tipo aluá foi testada em vários tempos de fermentação para atividade antioxidante, compostos fenólicos, açúcares e sua composição microbiológica. A fermentação foi capaz de extrair compostos fenólicos da casca, passando para bebida e aumentando sua atividade antioxidante. Além disso, a bebida também apresentou um grande potencial probiótico que pode contribuir para a manutenção de uma microbiota saudável e um custo de produção baixo para um produto tão rico.

Devido a onda de bebidas fermentadas nos últimos tempos, como o Kombucha e o Kefir, o projeto buscou nas raízes brasileiras, um produto que pode ser produzido de maneira fácil e que apresenta um potencial nutricional comparável a esses produtos.

O aluá se mostrou um produto viável, de baixo custo e alto valor nutricional agregado. É uma alternativa de processamento de sub-produtos do abacaxi que pode gerar benefícios econômicos para as cooperativas, agroindústrias familiares e para o produtor rural.

A gente te aconselha a tentar fazer em casa também! A internet está cheia de receitas de aluá que não demoram quase nada para fazer e são super simples!

Eu fico por aqui hoje, Qualquer dúvida, é só escrever nas nossas plataformas digitais. Ah, e não esqueça de compartilhar o Prato de Ciência com seus amigos e familiares.