



**Prato de Ciência - Petiscos**  
**Desvendando as “Propriedades Mágicas” de**  
**Alimentos Fermentados**  
**Gustavo Torres**

**Gustavo:** Para honrar o deus serpente, eles lhe ofereciam uma bebida amarga, escura e espumante, chamada Xocolatl. Sim, você já deve ter escutado algo parecido com esse nome.... Os astecas acreditavam que esta bebida daria força e vigor aos guerreiros de seu povo. Porque possuía propriedades mágicas.

Esse que você ouviu sou eu mesmo, Gustavo Torres, durante o terceiro episódio da nossa temporada sobre processamento de alimentos, que falou sobre fermentação e alimentos fermentados. Se você não ouviu, recomendo que volte lá e escute, mas por enquanto fica aqui porque depois da nossa vinheta, eu vou te contar sobre meu projeto de doutorado, em que vou investigar as “propriedades mágicas” de alguns destes alimentos

Vinheta

Olá ouvintes do Prato de Ciência, eu vou tentar explicar pra vocês em 3 minutos e um pouco sobre meu projeto de doutorado em Tecnologia de Alimentos, que é orientado pela professora Maria Teresa Clerici.

Diferentes culturas ao redor do mundo desenvolveram métodos de preservar seus alimentos através da fermentação e com os povos aqui da América Latina não foi diferente. Cauim, caluigi, chicha, caxiri, aluá, tepache, chocolate, pulque, tarubá. Esses são os nomes de alguns alimentos fermentados tradicionais de diferentes culturas aqui da nossa região.

A pergunta que quero responder com meu projeto é: é possível usar os métodos de fermentação que as comunidades tradicionais da América Latina utilizam há muitos anos para produzir alimentos a partir de perdas da produção da agricultura familiar, e assim agregar valor nutricional e monetário aos produtos?

Para responder essa pergunta, eu vou analisar quais são os microrganismos que crescem espontaneamente nestes alimentos e que transformações eles causam durante todo o processo de fermentação. Além disso, irei investigar quais moléculas estão sendo produzidas e que podem ser benéficas a saúde do corpo e da mente, da mesma forma como era o xocolatl para os astecas.



**Prato de Ciência - Petiscos**  
**Desvendando as “Propriedades Mágicas” de**  
**Alimentos Fermentados**  
**Gustavo Torres**

A ideia também é aplicar algumas destas técnicas de fermentação a alimentos muito perecíveis produzidos nos assentamentos de pequenos produtores da região de Campinas, para que isso ajude a escoar melhor a produção e reduzir as perdas.

Meu trabalho ainda está bem no começo, mas quando tiver os primeiros resultados eu volto aqui e conto tudo para vocês. Por enquanto, fica ligado em nossas redes sociais e compartilhe nosso conteúdo com a família e amigos, isso ajuda a gente a crescer. Até a próxima.