

BEBIDA FERMENTADA DE ABACAXI COM APROVEITAMENTO DA CASCA

Bruna Thainá Rodrigues¹; Gabriela Leticia Balboena Basso¹;
Luiza Sombrio Munaretti¹; Maria Carolina Tonello de Oliveira¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Xanxerê, Rua Euclides Hack, 1603, Xanxerê - SC, 89820-000. E-mail: luiza.munaretti@gmail.com

Lavoisier afirmou que "nada se cria, nada se perde, tudo se transforma". Essa ideia é bastante aplicada na sustentabilidade, onde resíduos alimentares são reciclados e transformados em novos produtos. O Brasil, um dos maiores produtores de abacaxi, utiliza a fruta em várias indústrias, devido à sua versatilidade e valor nutricional. A fermentação, por sua vez, transforma nutrientes em novos alimentos e bebidas, como as desenvolvidas a partir do abacaxi. Neste contexto, alunos do Instituto Federal de Santa Catarina desenvolveram diferentes formulações de bebidas fermentadas de abacaxi, utilizando a variedade Pérola. Os abacaxis foram higienizados e a polpa foi processada para extração do suco. Para o preparo do mosto das formulações F1 e F3 utilizou-se a proporção de 1:1 de água e polpa; para F2 e F4, utilizou-se polpa, água e casca, na proporção de 1:1:¾, respectivamente. As formulações F1 e F2 foram submetidas ao processo de chaptalização com a adição de sacarose na forma de açúcar cristal até alcançar 17°Brix, enquanto as formulações F3 e F4 foram chaptalizadas até 10°Brix. A fermentação ocorreu em condições controladas com adição de levedura *Saccharomyces cerevisiae*. As análises físico-químicas avaliaram pH, densidade, teor alcoólico e acidez ao longo do processo de fermentação, enquanto testes sensoriais avaliaram a aceitação e a intenção de compra com provadores não treinados, utilizando escalas hedônicas. Os resultados mostraram que as bebidas fermentadas apresentaram acidez total entre 74,95 e 123,36 mEq/L e pH entre 3,03 e 3,77, ambos dentro dos limites legais e recomendados. Durante a fermentação, observou-se um aumento da acidez e uma redução na densidade, confirmando a conversão de açúcar em álcool. O teor alcoólico variou entre 4% e 14%, também em conformidade com a legislação vigente. Na análise sensorial, 123 provadores avaliaram aspectos como aparência, aroma, sabor, textura, aceitação global e intenção de compra das formulações F1 (sem casca), F2 (com casca) e F3 (sem casca). O desenvolvimento de uma bebida sustentável fermentada com casca de abacaxi é viável tanto do ponto de vista físico quanto sensorial. A fórmula F3 apresentou a maior aceitabilidade (70,4%). As amostras não apresentaram diferenças significativas entre aroma, textura, sabor e aceitação global, demonstrando a viabilidade da inclusão da casca de abacaxi no produto, reforçando a sustentabilidade, reduzindo o desperdício e agregando valor aos subprodutos. Este estudo traz importantes contribuições para o desenvolvimento profissional e pessoal, integrando conhecimentos de diversas áreas e fomentando o trabalho em equipe, essencial para atingir os objetivos propostos.

Palavras-Chave: Abacaxi; Álcool; Fermentado; Casca; Sustentabilidade.