



ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA OBTIDA A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA DA CASCA DE ABACAXI – ALUÁ.

Manoel Pessoa Ferreira Neto¹, Deyzi Santos Gouveia²

Resumo

As frutas e seus derivados são em geral alimentos ácidos, sendo contaminados principalmente, por bactérias lácticas, leveduras e fungos filamentosos. Resíduos agroindustriais, como a casca do abacaxi, podem ser utilizados para produção de alimentos, por terem baixo custo e alto valor nutritivo, pois apresentam características sensoriais muito agradáveis, elevadas concentrações de açúcares, acidez e forte aroma. A partir da fermentação espontânea, muitos produtos são produzidos e apresentam boa aceitação. O Aluá é uma bebida obtida a partir da fermentação espontânea da casca do abacaxi e adicionada de especiarias. O objetivo do presente trabalho foi a elaboração de um fermentado a partir da casca do abacaxi (*Ananas comosus*) da variedade Pérola, adicionada de especiarias (cravo, gengibre e canela). O processo fermentativo foi realizado por um período de dezesseis dias, sendo verificado o teor de sólidos solúveis totais expressos em graus Brix, a acidez e o pH e realizando o plaqueamento das células provenientes da fermentação espontânea a cada tempo de fermentação. O Aluá apresentou acidez e pH favoráveis para o crescimento das bactérias lácticas. A especiaria cravo foi a que mais interferiu no crescimento das bactérias lácticas durante o processo de fermentação, atuando com mais eficácia como um antimicrobiano natural.

Palavras-chave: Bactérias lácticas; *Ananas comosus* L. Merrill, Antibacteriano



PREPARATION OF A DRINK OBTAINED FROM THE SPONTANEOUS FERMENTATION OF THE PINEAPPLE BARK - ALUÁ

ABSTRACT

Fruits and their derivatives are generally acidic foods and are mainly contaminated by lactic acid bacteria, yeast and filamentous fungi. Agroindustrial residues, such as pineapple peel, can be used for food production because they have low cost and high nutritional value because they have very pleasant sensory characteristics, high sugar concentrations, acidity and strong aroma. From spontaneous fermentation, many products are produced and have good acceptance. Aluá is a drink obtained from the spontaneous fermentation of pineapple peel and added with spices. The objective of the present work was the elaboration of a fermented from the pineapple (*Ananas comosus*) of the Pearl variety, added with spices (cloves, ginger and cinnamon). The fermentation process was carried out for a period of sixteen days. The total soluble solids content expressed in degrees Brix, the acidity and the pH were checked and the cells from spontaneous fermentation were plated at each fermentation time. Aluá presented favorable acidity and pH for the growth of lactic bacteria. The clove spice was the one that most affected the growth of lactic bacteria during the fermentation process, acting most effectively as a natural antimicrobial.

Keywords: Lactic bacteria; *Ananas comosus* L. Merril, Antibacterial