



RESUMOS 1231



RESUMOS

COMPARAÇÃO DO TEOR ALCÓOLICO OBTIDO NA FERMENTAÇÃO DE BANANA NANICA E DE SUA CASCA PARA FINS DE PRODUÇÃO DE AGUARDENTE	1232
---	------

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral (on-line)

Ciências Agrárias
Produção Sucroalcooleira

COMPARAÇÃO DO TEOR ALCÓOLICO OBTIDO NA FERMENTAÇÃO DE BANANA NANICA E DE SUA
CASCA PARA FINS DE PRODUÇÃO DE AGUARDENTE

ANGELA CRISTINA GOMES
ROGERIO GIUFFRIDA
VALTER ALVES PRADELA

A aguardente é uma das bebidas alcoólicas mais consumidas no Brasil, sendo produzida com vegetais doces, cereais, cana-de-açúcar e frutas que possuem açúcares fermentescíveis. Esta bebida é confundida com a cachaça, da qual é diferenciada pelo grau alcoólico e produtividade tipicamente brasileira. A banana possui destaque no Brasil e no mundo como a segunda fruta em produtividade, atrás apenas da laranja, sendo uma matéria-prima acessível para a produção de aguardente em razão do processo de amadurecimento rápido, o que acaba muitas vezes por inviabilizar a venda in natura para o consumidor. Este estudo objetivou realizar a fermentação através da inoculação da levedura *Saccharomyces cerevisiae* separadamente para mostos da polpa e cascas de bananas nanica para verificar o teor alcóolico produzido. A aguardente de polpa de banana atingiu teor alcóolico de 39,5° GL, dentro do estipulado pela legislação vigente, a casca, contudo, não permitiu níveis alcóolicos adequados (7,5° GL). Conclui-se que a polpa da banana nanica é viável para a produção de aguardente. Órgão de fomento financiador da pesquisa: CAPES