

Obtenção de Aguardente de Banana

**Daniel Bezerra Machado, Daiana de Souza (orient.),
Jean Philippe Palma Révillion (co-orient.)**

A aguardente é uma bebida destilada obtida através da fermentação de vegetais que contenham açúcares fermentescíveis que possam ser transformados em álcool pelo metabolismo anaeróbio de leveduras. O Brasil produz anualmente 1,3 bilhão de litros, representando aproximadamente 31% do mercado de bebidas alcoólicas. A banana é uma fruta cultivada na maioria dos países tropicais, sua produção no Brasil está estimada em 6 milhões de ton/ano. A escolha da fruta como substrato da fermentação é devido a sua grande produção na região litorânea do estado do RS, além de criar uma nova alternativa de emprego para as frutas tropicais. Assim, o objetivo deste trabalho é produzir uma aguardente de banana e avaliar a influência da adição de aromas artificiais sobre a qualidade organoléptica do produto. O processo de fabricação inicia-se com a maceração da banana e posterior inoculação de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) para fermentação. A fermentação tem duração aproximada de 48 horas, com temperatura controlada de 25 a 30°C, e visa transformar os açúcares da banana em álcool. Após, efetua-se a separação do líquido fermentado (mosto) e da biomassa (composta quase em sua totalidade por leveduras). O líquido é então destilado, resultando na aguardente com graduação alcoólica em torno de 50° GL. Ao término do processo, são adicionadas ao destilado diferentes concentrações de aroma artificial de banana e procede-se uma avaliação sensorial hedônica. O trabalho encontra-se na fase de obtenção de aguardente para posterior análise sensorial e avaliação dos resultados.