

## **SAQUÊ ADICIONADO DE VINHO DE AÇAÍ**

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1<sup>a</sup> edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

**GIELLO; Ana Paula Martins<sup>1</sup>, LANA; Bruna Rafaela Emiliane<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

**INTRODUÇÃO** O presente trabalho busca mostrar os processos da criação de uma bebida de saquê adicionada de vinho de açaí. Além disso, evidenciar os benefícios que ela poderá trazer. **OBJETIVOS** Este trabalho tem como objetivo mostrar o passo a passo da elaboração da produção do saquê adicionado do vinho de açaí, bem como analisar o processo de produção e fermentação das bebidas em questão, evidenciando suas características sensoriais. **MATERIAL E MÉTODOS** Foi realizado um estudo sobre a elaboração de uma bebida alcóolica fermentada de saquê adicionada com vinho de açaí. O saquê pode ser preparado a partir de arroz triturado, com adição da enzima koji e posteriormente de leveduras, para que ocorra a fermentação e obtenção do produto final. Ao mesmo tempo deve ser preparado o vinho do açaí, que terá sua preparação a partir do açaí fermentado e adicionado de leveduras, obtendo assim o vinho do açaí. Em seguida essas duas bebidas serão incorporadas para maturarem juntas. **RESULTADOS E DISCUSSÃO** Os teores de lipídeos do vinho de açaí variam de 45,85% a 52,64%, o que confere ao vinho as características de um produto altamente calórico e energético, representando cerca de 90% das calorias contidas na bebida. Em relação à qualidade dos óleos extraídos da bebida de açaí, observou-se que a Vitamina E, de poder antioxidante, está em torno de 45mg/100g M.S. As demais vitaminas se encontram em valores muito reduzidos. A bebida do açaí pode ser considerada alimento rico em fibra, pois representa 90% da recomendação diária para um adulto.(EMBRAPA, 2001) Existem diversos tipos de saquê, eles se distinguem pelo modo de preparo, tipo de arroz e fermento utilizado; o teor alcoólico dessa bebida varia de 13 a 17% e seu pH varia de 4,2 a 4,7. **CONCLUSÃO** Em virtude dos fatos mostrados neste estudo, se mostra viável a elaboração do saquê adicionado de vinho de açaí, visto que as duas bebidas juntas possuem propriedades nutricionais relevantes, como alto teor de lipídeos, fibras e vitaminas com poder antioxidante. **REFERÊNCIAS** EMBRAPA. O açaí como alimento e sua importância socioeconômica no Amapá. Documentos, [S. I.], p. 13, 3 dez. 2001. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/352208/1/AP2001acaialimento.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2020.

**PALAVRAS-CHAVE:** saquê, bebidas, açaí, fermentado.

<sup>1</sup> IF Sudeste MG Campus Rio Pomba, anapaulamgiello@gmail.com  
<sup>2</sup> IF Sudeste MG Campus Rio Pomba, brunabenny41@gmail.com