

Tecnologia e produção do Caxiri ou Cauim

Tauan Manieri

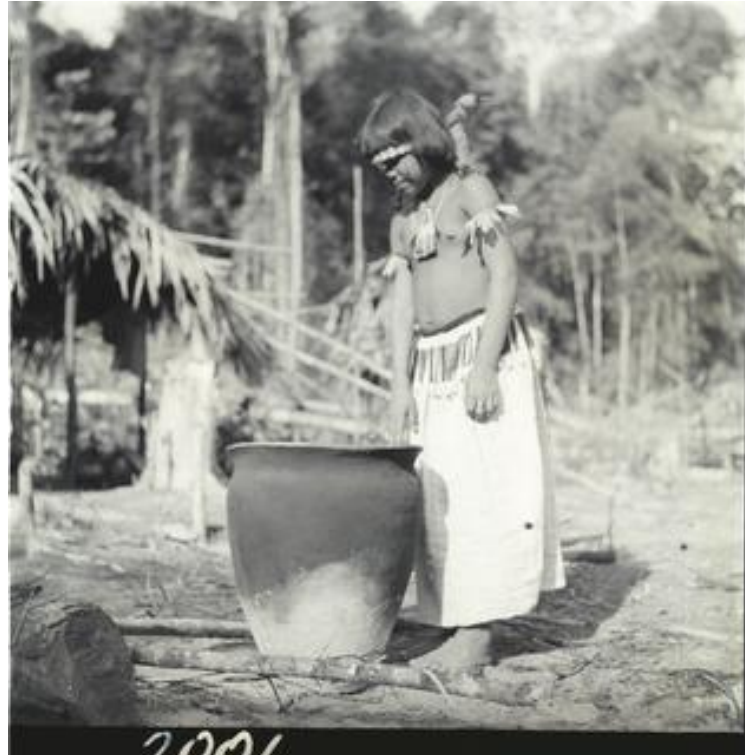
Graduando Engenharia Agrônômica

ESALQ/USP



Sumário

- ▶ Origem
- ▶ Legislação
- ▶ Matérias Primas
- ▶ Ciência
- ▶ Tecnologia
- ▶ Conclusão



Origem

- ▶ Bebida fermentada de grande difusão entre as população nativas américas. Seu consumo era realizado preferencialmente em cerimoniais religiosos denominados Turé. A produção da bebida era atividade feminina. Para a obtenção de açúcares fermentescíveis a mandioca era mastigada pelas mulheres.



Fonte: Pineli, et. al. 2010; Noelli e Brochado, 1998.

LEGISLAÇÃO

- ▶ Decreto n 6.871, de 4 junho de 2009.
 - ▶ Classe: “Outras bebidas fermentadas”
 - ▶ Teor alcoólico de 10 a 11 °GL
 - ▶ Denominada comumente por cerveja insalivada



Fonte: Pineli, et. al. 2010; Noelli e Brochado, 1998.

Matérias Primas



Fonte: Pineli, et. al. 2010;
Noelli e Brochado, 1998.

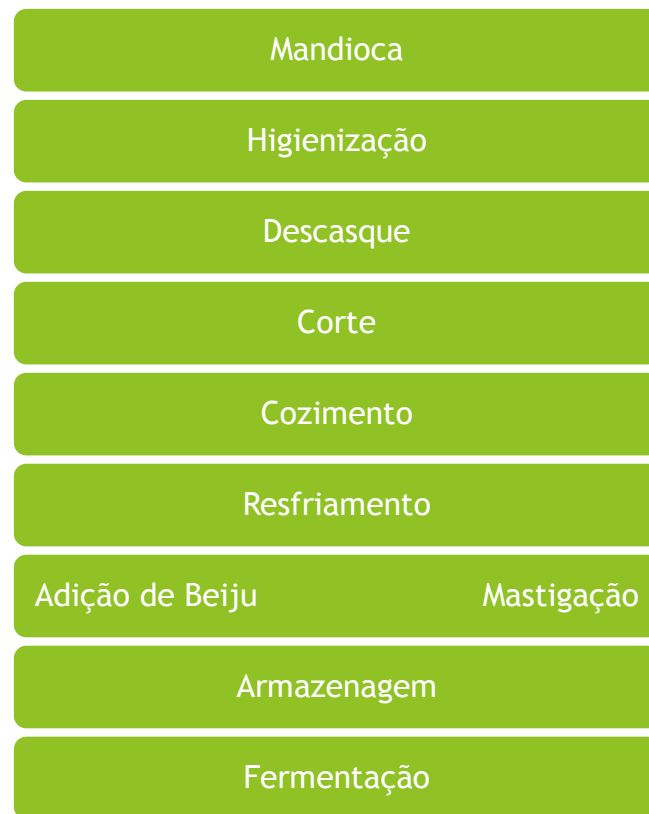
Ciência

- ▶ Pubagem, fermentação natural da mandioca.
- ▶ Sucessão de grupos microbianos: 1º Enterobacterias e Coriebáctérias, 2º Bactérias lácticas e esporuladas, 3º Fungos *Candida*, *Saccharomyces*, *Penicillium* a *Asergillus*.
- ▶ Valor proteico de 1,5% para 8 %, quando fermentada e probiótico.



Fonte: Pineli, et. al. 2010; Noelli e Brochado, 1998.

Fluxograma de produção artesanal



Fonte: Pineli, et. al. 2010; Noelli e Brochado, 1998.

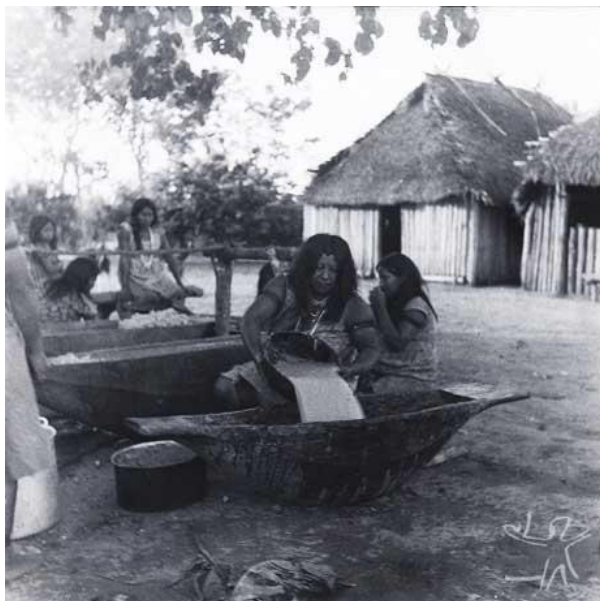
Fluxograma com enzimas comerciais e levedadura prensada



Fonte: Pineli, et. al. 2010; Noelli e Brochado, 1998.

Conclusão

- ▶ Desafios: Legislação específica, popularização da bebida, adequação dos processos de obtenção da bebida.
- ▶ Oportunidade: Valorização cultural e alto valor agregado.



Bibliografia

- ▶ NOELLI, F. S. E BROCHADO, J. P. O cauim e beberagem dos Guarani e dos Tupinambá: equipamentos, técnicas e consumo. Ver. Museu de arqueologia e etinologia, São Paulo, 8, 117-128, 1998.
- ▶ PINELI, et. al. Caxiri. In: Bebidas alcoólicas: Ciência e tecnologia. Coord. Waldemar Gastoni Venturini Filho. Blucher, 2010. p. 3-13.