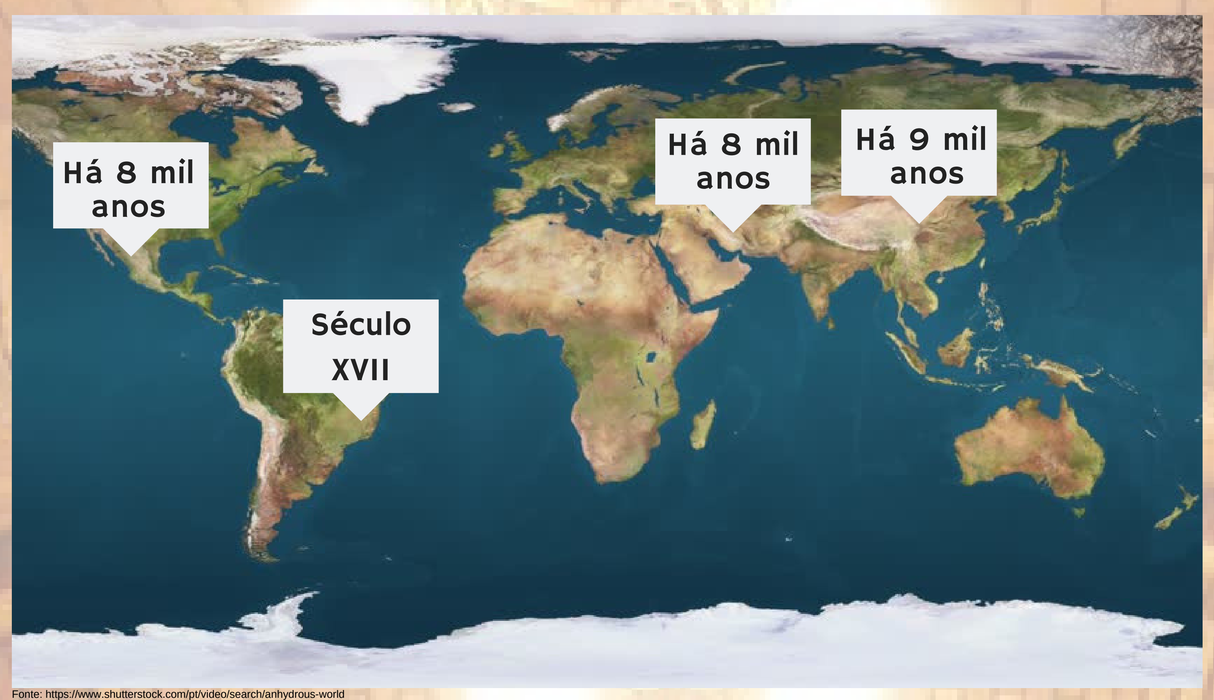
Recursos vegetais e microrganismos na produção de bebidas

Carlo Tonelo, Cezar V. H. F. Santos, Gabriela P. Peres, Juliana A. Bichler, Luca P. Otvos, Lucas C. Almeida

ORIGEM



Fonte: https://www.shutterstock.com/pt/video/search/anhydrous-world

Da união de recursos vegetais com microrganismos, surge o processo de fermentação, usado a milhares de anos na produção de bebidas alcoólicas. As localidades mais antigas datam do Período Neolítico, entre 8 e 9 mil anos atrás, como as encontradas em sítios arqueológicos:

- Na China, com fermentados de frutas, mel e arroz
- No Oriente Médio e Cáucaso Sul, com vinho e cerveja
- Na América Latina, com fermentados de milho

Alguns autores acreditam que a produção de bebidas tenha sido a responsável pela domesticação de cereais 10 mil anos atrás na Eurásia e há 8 mil anos no América, o que pode ter causado impacto quanto ao processo de sedentarização por diversos grupos humanos.

No Brasil do século XVII, foram os escravos que trabalhavam com a cana-de-açúcar que descobriram que, além do açúcar, era produzido também álcool, resultado da fermentação e da destilação da cana, e desse resultado nasceu a cachaça. Ela era bebida apenas pelas camadas populares, possivelmente porque competia com a bagaceira portuguesa, bebida mais cara.

CURIOSIDADES E DADOS

A palavra ácool vem o árabe "al'kohol", que significa "essência em pó".

Uma hipótese da descoberta da cachaça, é que escravos perceberam que os porcos agiam estranho após comerem os restos da produção do açúcar.

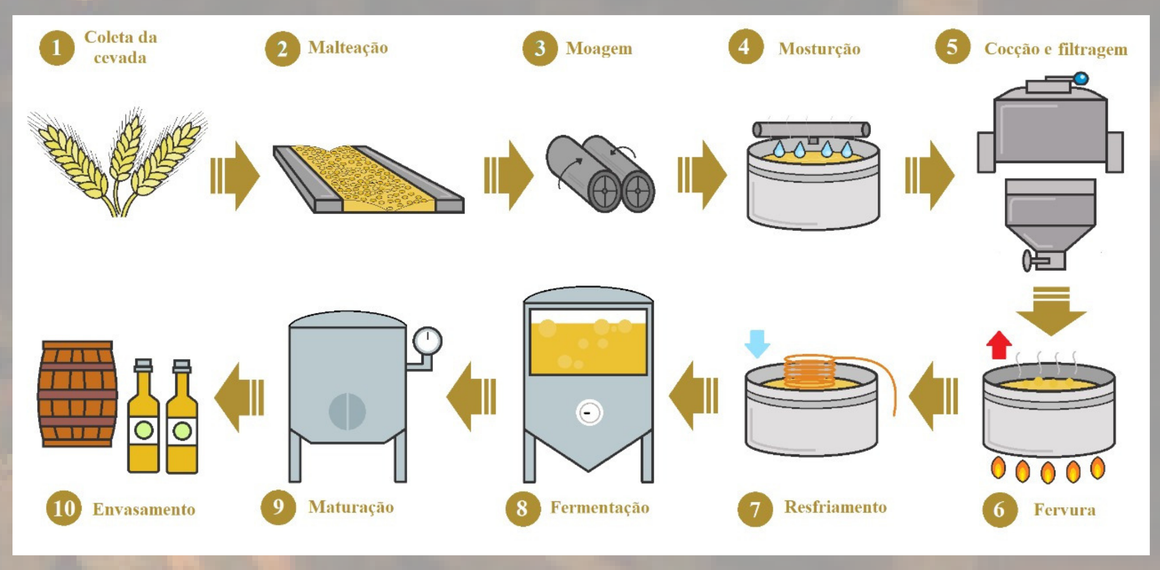
Na África subsaariana, há a produção de fermentados a partir de outros produtos vegetais, como banana, seiva de palmeira e mel!

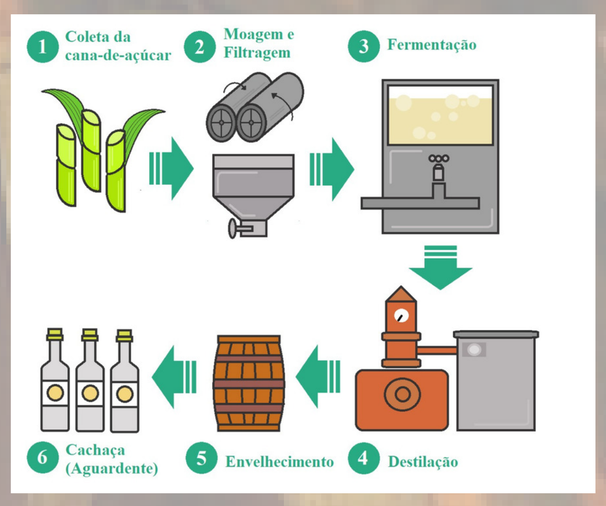
Diversos fatores influenciam no sabor do vinho, até mesmo o tipo de madeira utilizada nos barris de envelhecimento, é relevante

Paradoxo francês: Como a população francesa tem baixos índices de doenças coronárias, apesar do tabagismo e do sedentarismo? O vinho é a solução!

Fonte: https://g1.globo.com/economia/noticia/brasil-e-o-10-maior-mercado-de-vodca-a-bebida-anfitria-da-copa.ghtml

PROCESSOS





USOS

Bebidas alcoólicas possuem diversas qualidades medicinais e para a saúde.

Aguamiel: seiva naturalmente fermentada pela bactéria *Zymomonas mobilis* que combate a enterocolite e a cistite.

Os astecas a usavam na prevenção e tratamento de infecções intestinais.

Gregos também usavam fermentados alcoólicos como medicamentos

Fonte: https://www.otempo.com.br/turismo/ruas-de-bento-gon%C3%A7alves-no-rio-grande-do-sul-ter%C3%A3o-vinho-encanado-1.2177991

Fonte: https://maurofelippe.com/br/dia-mundial-da-religiao-vamos-pesar-a-consciencia/

Conforme a religião, a forma de aceitação de bebidas alcoólicas varia, do sacro ao pecado.

Catolicismo: o vinho pode ser tanto sacro, sangue do Cristo, como o vinho do pecado.

Candomblé: o vinho e a aguardente são oferendas às divindades.

O álcool é consumido para fins de diversão, por causar sensação de excitação e prazer, e ser um subterfúgio para a mesmice cotidiana.

Na culinária, as bebidas alcoólicas são usadas como acompanhamento para os pratos ou como parte integrante das receitas.

No Japão, ainda há o costume cultural de se beber nas entrevistas de emprego, pois os contratantes medem as capacidades do possível contratado através de sua resistência ao álcool.

Fonte: https://www.youtube.com/watch?v=rcV0LIqtAbc

REFERÊNCIAS

Dietler, M. (2006). Alcohol: Anthropological/archaeological perspectives. Annual Review of Anthropology, 35, 229–249.

Perazolli, L.A.; Junior, R.N.; Bertochi, M.A.Z.; Benfatti, A.C. & Zagato, M.A. A História e a Química da Cachaça.VII Encontro Paulista de Pesquisa em Ensino de Química, 2013.