

PESQUISAS - Estudante produz vinho de rambutã artesanalmente

Você conhece o rambutã? Não? Ele é uma fruta proveniente da Malásia confundida, muitas vezes, com o Urucu, que em solo tropical se adaptou bem. Encontrada nas cores amarela ou alaranjada, sua forma contém alguns espinhos como casca que, quando retirada, possui um caroço grande e em volta uma polpa comestível. É essa polpa que tem sido utilizada nas pesquisas científicas.

A fabricação de vinho de rambutã, a partir da fermentação do produto, faz parte de um estudo desenvolvido pela estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (Ifam), Karla Açussena, no âmbito do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior (Pibic Jr), financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

[Siga a SECT no Twitter!](#)

Sob as orientações da pós-doutora em Ciências Agrárias e em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Lúcia Schuch Boeira, a estudante desenvolveu a bebida artesanalmente por meio da fermentação do produto. Rica em vitamina e ferro, a fruta ainda é pouco utilizada no ramo alimentício, tornando-se um grande potencial para a indústria de alimentos.

Fermentação de alimentos é um processo antigo e eficiente

O processo de fermentação é um método antigo e eficiente de conservação, que aumenta a vida útil de um produto alimentício e diminui a necessidade de refrigeração.

Por ser um método eficaz, apresenta bons resultados na conservação de alimentos naturais. Todavia, para que o processo fermentativo possa ser utilizado com eficiência, é necessário conhecer e entender a matéria-prima.

Sobre a Pesquisa

Segundo a estudante, a diversidade de frutos no Amazonas é grande e um dos desafios das pesquisas é conhecê-las bem para saber de que forma podem ser melhor aproveitadas. “A fermentação é uma alternativa relativamente barata e conserva o alimento”, afirmou.

“Com o vinho de rambutã, a população amazonense só tem a ganhar, pois o produtor da fruta pode fornecer parte da sua produção para uma empresa de bebidas ou ele mesmo pode produzir de modo artesanal”, comentou a estudante.

Sobre o Pibic Jr

O objetivo do Pibic Jr. é despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais no ensino Fundamental, Médio ou de educação profissional mediante o desenvolvimento de atividades de pesquisa científica, tecnológica ou de inovação. As bolsas são concedidas às instituições de pesquisa e/ou ensino, Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia que se encontrem localizadas no Estado do Amazonas.

Fonte: Agência FAPEAM, por Rafaela Vieira (redação) e Carlos Fábio Guimarães (edição)