

RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**POTENCIALIDADE DAS FRUTAS AMAZÔNICAS EM BEBIDAS
FERMENTADAS**

Beatriz Rodrigues Farias De Oliveira (beatrizrod2410@gmail.com)

Izabelly Da Silva Dias (izabellydias2001@gmail.com)

Entende-se por fermentação, o processo de metabolismo anaeróbico de produção de energia em que os microrganismos oxidam parcialmente o substrato, atuando sobre um ou mais componentes, gerando produtos modificados de forma a obter características desejáveis.

A fermentação é o processo de conversão da glicose em etanol e o dióxido de carbono por ação de um agente fermentativo anaeróbio. No entanto, o estudo de fermentação é bastante amplo, e assim, existem tipos de fermentação que são usados para produção de alimentos. A fermentação natural é um processo espontâneo que ocorre com a ajuda de microrganismos presentes no ambiente, como leveduras e bactérias. Esse tipo de fermentação era frequentemente usado em processos artesanais e tradicionais, onde não há adição deliberada de culturas específicas de microrganismos.

A região amazônica possui uma grande abundância de plantas, animais e microrganismos, que configura a região como um dos biomas de maior

diversidade biológica e de recursos naturais do planeta. Em relação a frutos torna-se ainda mais importante em termos de diversidade para o Brasil, que abriga um enorme potencial para produção de frutas nativas de grande interesse para o mercado interno e externo, pois possui aproximadamente 500 espécies de frutos, sendo o grande centro de diversificação a Amazônia Brasileira, onde são encontradas cerca de 220 plantas produtoras de frutas comestíveis .

Palavras-chave: bioeconomia; tipos de fermentação; potencial de frutas amazônicas.