



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor  
do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte  
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



**BEBIDAS INDÍGENAS TRADICIONAIS BRASILEIRAS: A FERMENTAÇÃO COMO  
TECNOLOGIA NA PRÁTICA ANCESTRAL**

Jamille dos Santos Carvalho<sup>1</sup>, Keyla Lorena Carvalho dos Santos<sup>1</sup>, Lara Vitória de Carvalho Maia<sup>1</sup>, Mila Joany Dias da Conceição<sup>1</sup>, Silas Machado, Silas Macedo Sales Machado<sup>2</sup>

(1)Estudantes do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*. (2)Docente de Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Agroindústria do IF Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*, BA.

E-mail: silas.machado@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete
Cidade: Senhor do Bonfim – BA			

**Resumo:** Este trabalho visa apresentar e comparar as diferentes tecnologias indígenas de fabricação de bebidas tradicionais fermentadas. Difundindo e valorizando a ciência, os saberes e a cultura dos povos originários do Brasil. De forma geral, a fabricação destes produtos envolve secar e descascar grãos e, ou, tubérculos, posteriormente triturados e até mastigados, para ação de lipases salivares atuantes na sacarificação do amido, antes ou depois do cozimento. O mosto é fermentado por cepas de leveduras selvagens, por um determinado período, obtendo-se então as bebidas alcoólicas amplamente utilizadas em rituais e cerimônias próprias. São utilizados equipamentos rudimentares construídos de barro ou argila para o processamento. As matérias-primas compõem a dieta desses povos, como a mandioca, mandioca brava, garapa, beiju, frutas nativas e etc. Resumidamente, é por esta forma que obtém-se bebidas como o cauim, aluá, turubá e tiquira. Esta última, resultado da destilação introduzida pelos não indígenas, é comercializada e consumida em determinadas regiões do país na atualidade.

**Palavras-Chave:** Fermentação alcoólica; Povos Tradicionais Brasileiros; Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Referências:**

AGUIRRE, M.; COLLINS, M. D. Lactic acid bacteria and human clinical infection. *Journal of Applied Bacteriology*, Oxford, v. 75, n. 2, p. 95-107, Aug. 1993.

FLORÊNCIO, Fábio Ferreira et al. Produção de cervejas de alta fermentação utilizando linhagens indígenas de *Saccharomyces cerevisiae*. Dissertação (Mestrado Microbiologia) UFMG, 2021.

PILÓ, Fernanda Barbosa et al. Leveduras e bactérias lácticas associadas às chichas, bebidas tradicionais produzidas no Equador. Tese (Doutorado em Microbiologia) UFMG, 2014.