

CHUCRUTE: EXPLORANDO OS PROCESSOS QUÍMICOS NA CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO

Alecsandro Góis de Almeida¹, Athos Oliveira Costa¹, Heythor Rodrigues Pinto¹, Jaqueline Alves Santos¹, Lara Midiã Alves Rocha Gomes¹, Laura Gondim dos Santos¹, Matheus Pierre Soares Ferraz¹, Prizzês Gomes Almeida¹, Ednilton Moreira Gama², Jandresson Dias Pires².

¹Discentes do curso Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) – Campus Almenara.

²Docentes do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) – Campus Almenara.

pga1@aluno.ifnmg.edu.br

Resumo

O chucrute é um prato de origem alemã que consiste em repolho fermentado. Além de seu sabor característico e sua importância na culinária, o chucrute possui uma interessante dimensão química por trás de toda a fermentação. O objetivo da pesquisa foi explorar a química por trás do processo de fermentação, os compostos químicos envolvidos e como eles contribuem para o sabor do prato e apresentar uma forma mais sustentável de conservação de repolho, desprovido da industrialização e o uso de substâncias químicas e prejudiciais a nossa saúde. Todo esse processo de pesquisa se iniciou com a escolha de repolhos que estivessem em boa qualidade, então foi cortado em pedaços finos e misturado com sal. Este sal ajudará a extrair a umidade do repolho, criando um ambiente agressivo para bactérias indesejadas. Após a mistura do repolho cortado com sal, houve o processo de massagear essa mistura, ao massagear estaremos quebrando as fibras do repolho, liberando suco. Dessa forma, esse suco se mistura com o sal, criando uma solução salina que irá preservar o repolho e promover o crescimento de bactérias benéficas. O repolho salgado é então colocado em um recipiente de vidro ou cerâmica. Um peso é colocado sobre o repolho para mantê-lo submerso no suco salgado. Isso ajuda a criar um ambiente anaeróbico, onde as bactérias lácticas podem prosperar, enquanto impede o crescimento de bactérias indesejadas que precisam de oxigênio. O repolho é deixado em repouso por semanas e durante esse tempo, as bactérias lácticas presentes no repolho e também no ambiente começam a se multiplicar. Elas consomem os açúcares presentes no repolho e produzem ácido lático como subproduto, o que baixa o pH do ambiente, se tornando ácido. Ao final da fermentação temos um sabor característico do repolho, o Chucrute traz na fermentação um sabor ácido que se assemelha ao vinagre, por isso a impressão de estar temperado com este. No final do experimento temos um prato saboroso e característico. Por conseguinte, a realização do experimento ocorreu com êxito e alcançou uma grande parte do público que não conhecia o prato, o processo de fermentação e também os benefícios que pode nos trazer. Em síntese, a pesquisa contribui para uma melhor conservação não apenas do repolho, mas também de outras hortaliças, de uma forma benéfica a nossa saúde e também sustentável.

Palavras-chaves: chucrute, repolho, fermentação, bactérias.