

CHUCRUTE (SAUERKRAUT) ALIMENTO E CULTURA

IX Encontro de Experiências Estudantis

Julio Bezerra Viana, Geilton Matheus Sales Braga, Dienka Casle da Costa Ferreira, Juliana Andrade Moura, Leopoldo Gondim Neto

O chucrute é um alimento produzido a partir da fermentação láctica, o mesmo é um método de conservação de hortaliças que produz poucas alterações de seu valor nutritivo. Devido a seu alto teor de vitamina C, o repolho fermentado era utilizado na prevenção do escorbuto pelos navegantes e os habitantes de comarcas com invernos rigorosos, um dos maiores exemplos foi o do Capitão James Cook que salvou sua tripulação de uma epidemia durante a viagem pelo sul da Nova Zelândia no século XVIII. Originário do Oriente, mais precisamente da China e do Japão, o método se difundiu em todo o mundo, onde sofreu assim várias adaptações e modificações. Estas possibilitaram a criação artesanal e industrial de vários alimentos como as azeitonas em conserva, o chucrute, os kimchis (fermentado coreano apimentado a base de acelga) e os pickles (pepino, cebola, milho etc.). O chucrute é o produto da fermentação do repolho (Braceia oleácea) por bactérias lácticas do grupo *Leuconostoc*, naturalmente presentes nas folhas. O processo ocorre a temperatura ambiente e em presença de baixa quantidade de sal (salga seca) e facilitado por um peso que pressione e solte o suco do repolho para facilitar a fermentação. O chucrute veio para o Brasil com os imigrantes alemães que se concentram hoje na região Sul. Na cidade do Blumenau, é geralmente servido com vários tipos de salsichas a base de cordeiro e novilhos e linguiças variadas, bem como em receitas à base carne de porco, como o tradicional Eisbein (Joelho de porco defumado) sendo assim o maior prato típico da Oktoberfest no Brasil. Bibliografia: SANTO, Goldoni J. Fermentação láctica de hortaliças e azeitonas. In: AQUARONE et al. (Org.). Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos. Vol. 4. São Paulo: Editorial Edgar Blücher Ltda., 2001 LINDQUIST, John. Laboratory Exercise in Sauerkraut Fermentation. Disponível em <<http://www.jlindquist.net/generalmicro/324sauerkraut.html>>. Acesso em 15 set. 2016

Palavras-chave: gastronomia. chucrute. conservação.