

PROCESSO FERMENTATIVO DA PRODUÇÃO DE SAQUÊ E SEUS DIFERENTES TIPOS

FERMENTATION PROCESS OF SAKE PRODUCTION AND ITS DIFFERENT TYPES

Kelly dos Santos Lima^I

Heini Henrique Friske^{II}

Rita de Cássia Vieira^{III}

RESUMO

O saquê é uma bebida alcoólica tradicional japonesa, produzida principalmente a partir do arroz, água, fungos *Aspergillus oryzae* e *Saccharomyces cerevisiae*. O objetivo deste trabalho foi abordar a produção de saque, utilizando a revisão bibliográfica com pesquisas em livros, periódicos e artigos científicos. O processo fermentativo é caracterizado pela fermentação paralela múltipla, na qual a sacarificação do amido e a fermentação alcoólica ocorrem simultaneamente. As etapas principais envolvem o polimento do arroz, lavagem, cozimento a vapor, preparo do koji, fermentação, filtração, pasteurização e maturação. A fermentação dura em média três semanas, com temperaturas entre 7 °C e 18 °C, resultando em uma bebida com teor alcoólico de 13% a 16%. A diversidade de saquês deriva do grau de polimento do arroz, do processo fermentativo e das condições de envelhecimento. Considera-se que cada detalhe impacta a qualidade sensorial e complexidade do produto, refletindo a tradição e o aperfeiçoamento técnico da cultura japonesa.

Palavras-chave: biocombustíveis; oriental; fermentação; bebida; fermentação; microrganismo.

^I Discente, Ensino Superior, Fatec de Jaboticabal, kelly.lima6@fatec.sp.gov.br

^{II} Discente, Ensino Superior, Fatec de Jaboticabal, heini.friske@fatec.sp.gov.br

^{III} Docente, Profa. Me, Fatec de Jaboticabal, prof.ritacvm@gmail.com