

## PRODUÇÃO DE ÁLCOOL A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE CARBOIDRATOS E CONFEÇÃO DE SACHES

### Ciências da Natureza e suas Tecnologias

**Autores:** RAMIRES, J.<sup>1</sup>; GOMES, L.R.<sup>1</sup>; CARDOSO, L.D.<sup>1</sup>; MOREIRA, L. H. S. <sup>1</sup>;  
LIMA, M.A.F.<sup>1</sup>; KULMANN, M. F.<sup>1</sup>; MAURENTE, N. V.<sup>1</sup>; SANTOS, O. D. D.<sup>1</sup>; CUNHA,  
R. B.<sup>1</sup>; FARIA, V.M.<sup>1</sup>; DOMINGUES, Y.R.<sup>1</sup>; GOMES, T.G. L.<sup>1</sup>.

1- Estudante do Ensino Médio da Escola Estadual de Ensino Médio Silveira Martins

**ORIENTADORES:** MORAES, L.P.<sup>2</sup>; BRIÃO, R. C.<sup>2</sup>; DUARTE, R.S.<sup>2</sup>.

2 – Professores da Escola Estadual de Ensino Médio Silveira Martins

Prof. Leonardo P. de Moraes – [Leonardo.moraes.biologia@gmail.com](mailto:Leonardo.moraes.biologia@gmail.com)

Ricardo C. Brião – [janainaericardobage@gmail.com](mailto:janainaericardobage@gmail.com)

O valor medicinal de produtos fermentados é conhecido há muito tempo. Os chineses usavam coalho de feijão-soja mofado para curar infecções de pele há 3.000 anos.

A verdadeira causa de fermentação foi estudada pelo cientista francês Louis Pasteur.

Um biodigestor foi construído com finalidade de decompor restos vegetais de cascas de batata que contenham resquícios de carboidratos que poderiam ser transformados em álcool.

Com finalidade de união entre as disciplinas de química e arte foi proposto à turma que confeccionassem saches com o álcool proveniente da decomposição dos restos vegetais com adição de essências florais.

Primeiramente o composto vegetal (450g) foi selecionado, lavado, triturado e aquecido. Em um segundo momento adicionamos os microrganismos decompositores do tipo *saccharomyces cerevisiae* que é um organismo eucariota unicelular que pertence ao reino dos Fungos. Após a fermentação, destilou-se o álcool e confeccionou-se os saches nas aulas de arte com a participação de todos os alunos.