



# Aluá da casca de abacaxi

---

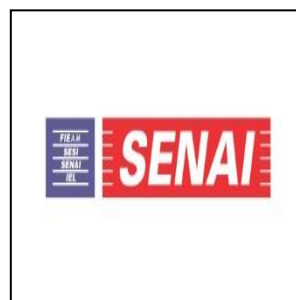
Informa a como se faz a aluá da casca de abacaxi

---

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-AM

---

Dezembro/2020



Resposta Técnica	FONTENELE, Maria Rejane Aluá da casca de abacaxi Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-AM 23/12/2020
<b>Demanda</b>	<b>Como faz aluá da casca de abacaxi?</b>
Assunto	Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados
Palavras-chave	Abacaxi; casca; refresco; suco



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



## Solução apresentada

### Introdução

O aluá é uma bebida fermentada refrigerante de origem sertaneja com influência indígena, feita a partir da fermentação de grãos moídos e cascas, é uma bebida não alcoólica feitas com casca de abacaxi, milho, pão, sumo de limão ou farinha de arroz. Tradicionalmente, é fermentada em potes de cerâmica. (DICIONÁRIO..., 2020)



Figura 1: Aluá  
Fonte: (CLAUDIA, [200-?])

### Como se faz aluá da casca de abacaxi

Para fazer a bebida fermentada com a casca de abacaxi, precisa-se de 1 abacaxi médio, descasque o abacaxi, deixando a casca bem grossa, pique-as em cubos pequenos, coloque as cascas em uma jarra ou recipiente grande de vidro, adiciona-se água, cobrindo com um pano limpo, descansando por uma noite. Acrescenta-se açúcar mascavo, gengibre e cravos da Índia, tampe novamente, deixando descansar o dia todo, coa-se e está pronto para consumo. Conserva-se na geladeira. (VEGGI..., 2013)

## Conclusões e recomendações

Recomenda-se a consulta com um Nutricionista

Caso essas Respostas técnicas não atendam sua necessidade, favor registrar no site do SBRT uma nova solicitação com as informações que ainda não tenham sido atendidas.

## Fontes consultadas

DICIONÁRIO informal. **Aluá**. S. I., 2020. Disponível em: <<https://www.dicionarioinformal.com.br/alu%C3%A1/>>. Acesso em 23 dez. 2020.

VEGGI e tal. **Aluá de abacaxi**. S. I., 2013. Disponível em: <<https://www.veggietal.com.br/bebida-alua-abacaxi/>>. Acesso em 23 dez. 2020.

CLAUDIA. **Aluá**. S. I., [200-?]. Disponível em: <<https://claudia.abril.com.br/receitas/aluá/>>. Acesso em 23 dez. 2020