

Alimentos fermentados: exemplos de sucessões microbianas

A produção de alimentos e bebidas por fermentação acompanha o homem desde tempos remotos e está presente em todos os povos e culturas.

A fermentação é a conversão mediada por microrganismos de uma fonte nutritiva (geralmente açúcar) em produtos orgânicos mais simples. O que poucos se dão conta é que durante a fermentação vários processos ecológicos comumente observados com seres de grande porte também ocorrem com os microrganismos presentes durante o processo fermentativo. Dentre eles podemos citar o compartilhamento da fonte alimentar e a sucessão de espécies.

Um aspecto interessante é que ao mesmo tempo em que o substrato fermentado é transformado, ele também é preservado. Os principais agentes fermentadores são bactérias e leveduras e os principais produtos gerados são **ácido láctico** e **álcool**, os principais responsáveis pela conservação dos alimentos.

Outro aspecto interessante em relação à fermentação é que não são necessários conhecimentos prévios sobre o metabolismo dos microrganismos envolvidos, sendo que muitas receitas são passadas de geração para geração e empiricamente executadas em todo o planeta. Ainda, embora muitos conhecimentos a respeito tenham se acumulado nos últimos 150 anos, vários aspectos da ecologia dos alimentos fermentados permanecem obscuros.

Muitas vezes o processo fermentativo se desenvolve desde o início com os microrganismos naturalmente presentes no material a ser fermentado; em outros casos, há a adição intencional de microrganismos pré-selecionados para esta finalidade. Em alguns casos, a diversidade de microrganismos presentes no produto fermentado é muito elevada, como ocorre com o **kinchi**, um alimento largamente consumido pelo povo coreano.