

13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

PADRONIZAÇÃO DA CACHAÇA PARA USO COMO BASE ALCOÓLICA NA PRODUÇÃO DE LICORES

SCHMIDT, Luana; NUNES, Camila
PAGNUSSATT, Fernanda Arnhold; PEIXOTO, Carlos Menezes
luana.schmidt@furg.com.br

Evento: Congresso de Iniciação Científica

Área do conhecimento: Ciências Agrárias>Ciência e Tecnologia de Alimentos>Tecnologia de Alimentos

Palavras-chave: cana-de-açúcar, produção artesanal, licores.

1 INTRODUÇÃO

Com o objetivo de auxiliar produtores de derivados da cana-de-açúcar do Município de Santo Antônio da Patrulha, foi criado, no Campus FURG-SAP, o Programa de Extensão “Agricultura Familiar em Santo Antônio da Patrulha-RS: Organização e Auxílio Técnico à Produção de Derivados de Cana-de-Açúcar”, que envolve atividades de ensino, pesquisa e extensão. Dentre estes derivados merece destaque a cachaça, uma bebida tipicamente brasileira, obtida através da destilação do caldo fermentado da cana-de-açúcar. Com o intuito de agregar valor e aumentar a produtividade no setor, criando fontes alternativas de renda e novos mercados para os pequenos produtores de derivados de cana-de-açúcar, está sendo realizado este trabalho, que visa padronizar a matéria-prima que será utilizada no processo produtivo e contribuir com a atividade agroindustrial da região.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A agricultura familiar inclui todas as atividades agrícolas de base comunitária e está ligada a diversas áreas do desenvolvimento rural. Dentro deste cenário estão os produtores do município de Santo Antônio da Patrulha-RS que necessitam de análises técnicas para realizar melhorias no setor agroindustrial. O processamento de alimentos e bebidas envolve as fases de seleção e beneficiamento da matéria-prima, transformação do produto, conservação e armazenamento (LIMA, 2010) e todas essas etapas devem ser desenvolvidas dentro das Boas Práticas de Fabricação (BPF), visando a qualidade e segurança alimentar na agroindústria.

Além disso, o desenvolvimento de novos produtos exige a realização de estudos que envolvem a análise de mercado, a adequação das condições de processo e a definição da melhor formulação, sempre respeitando a legislação e não descaracterizando os produtos típicos locais. Dentre os produtos obtidos da cana-de-açúcar está a cachaça. Esta bebida destilada pode ser utilizada como base alcoólica para a elaboração de outros produtos, como os licores (LIMA, 2010).

Os licores são bebidas alcoólicas obtidas por mistura com graduação alcoólica de 15 a 54% (V/V), a 20°C e percentual de açúcar superior a 30 g.L⁻¹ (BRASIL, 1997). Diante disso, utilizar uma bebida regional será uma forma de agregar valor e criar novas oportunidades para um produto já existente e consagrado no mercado.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Uma das agroindústrias familiares do município de Santo Antônio da Patrulha foi selecionada para o fornecimento da cachaça, a partir da implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e determinação dos parâmetros físico-químicos e

13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

microbiológicos de qualidade. As análises realizadas foram de acidez, determinada através de titulações; teor alcoólico, determinado por leitura direta em alcoômetro; e teor de cobre, determinado através de potenciometria (IAL, 2000). Posteriormente a cachaça, padronizada, será utilizada na elaboração de bebida mista de banana com chocolate e de maçã com canela.

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A agroindústria familiar selecionada para o fornecimento da cachaça cumpre os requisitos de qualidade estipulados no manual de BPF, sendo que as adequações e modificações propostas têm sido acompanhadas durante a realização deste projeto. A cachaça é coletada mensalmente para a realização das análises físico-químicas, determinando se a bebida está dentro dos padrões estipulados pela legislação vigente. As últimas análises realizadas, referentes ao mês de maio, estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1: Resultado das análises físico-químicas da cachaça.

AMOSTRA	TEOR ALCOÓLICO (% Vol)	ACIDEZ TOTAL (mg HAc/100 mL a.a.)	ACIDEZ FIXA (mg HAc/100 mL a.a.)	ACIDEZ VOLÁTIL (mg HAc/100 mL a.a.)	Cu (mg/L)
1	49	82	7	75	0,17
2	47	133	27	106	0,85
Limites	38-48			≤ 150	≤ 5

Embora uma das amostras de cachaça tenha apresentado um teor alcoólico acima dos limites, os outros parâmetros estão dentro do estabelecido pela legislação. A cachaça com teor alcoólico mais elevado pode ser diluída antes da comercialização ou da produção da bebida por mistura.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cachaça analisada atende aos padrões de identidade e qualidade estipulados pela legislação e poderá ser utilizada como base alcoólica para obtenção de novas bebidas, como os licores, agregando valor a um produto típico brasileiro e estimulando o setor da agroindústria regional.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto n. 2.314, de 4 de setembro de 1997. Regulamenta a lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 5 set. 1997.

LIMA, U. A. Licores. Cap. IV In: **FILHO, W. G. V. et al., Bebidas alcoólicas**. Vol. 1, São Paulo: Blucher, 2010. 425-447p.

IAL, Instituto Adolfo Lutz. Análise Sensorial. Cap. VI. In: **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4. ed. São Paulo, 2000a. 220p.

Projeto realizado com apoio do PROEXT – MEC/SESu