

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CACHAÇA ARTESANAL COMERCIALIZADA EM ITUMBIARA-GO

Karolainy R. de Morais¹ (PQ), Marcella G. Silva² (EG), Mateus R. de Paula³ (EG), Nathalia C. C. Barbosa⁴ (EG), Samela P. do Carmo¹ (PQ), Vanessa C. Santana¹ (PQ),

¹Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial de Itumbiara (SENAI); ²Instituto Federal de Goiás, *Câmpus Itumbiara*;

³Universidade Estadual de Goiás, *Câmpus Itumbiara*; ⁴Instituto Luterano de Ensino Superior de Itumbiara.

Área do Conhecimento: Ciências Exatas e da Terra.

Palavras-chave: *cachaça; aguardente; qualidade.*

Introdução

A cachaça ou aguardente é uma bebida tipicamente brasileira obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar apresentando um teor alcoólico entre 38 e 48 °GL. Segundo Alvarenga (2005) em alguns locais a produção de cachaça artesanal não possui controle de qualidade e não atendem os parâmetros exigidos pela Legislação Brasileira de Bebidas. Diante dos fatos mencionados, este projeto teve como objetivo realizar análises físico-químicas em amostras de cachaça artesanal comercializadas em Itumbiara-GO e posteriormente, contrapor os resultados obtidos com os padrões de identidade e qualidade para a aguardente.

Material e Métodos

Foram coletadas 4 amostras em diferentes pontos comerciais da cidade de Itumbiara-GO e analisadas no laboratório de química da escola SENAI. Foram realizadas as análises de: acidez total e acidez fixa (para determinar ácidos voláteis por diferença), condutividade elétrica, ésteres totais, grau alcoólico e pH. Os resultados obtidos foram comparados com a legislação vigente.

Resultados e Discussões

A Tabela 1 e 2 apresentam, respectivamente, os padrões de qualidade para a cachaça e os resultados analíticos obtidos no experimento.

Tabela 1: Padrões de qualidade para aguardente
Padrões de qualidade para aguardente de cana natural

Análises	Parâmetros
Ácidos voláteis	150*
Condutividade elétrica	Máx. 35µS/cm
Ésteres totais	200*
Grau alcoólico	38°GL a 48°GL
pH	3,70 a 5,20

*Valores máximo em mg/100mL de álcool anidro.

Fonte: VENTURINI FILHO, 2005.

Tabela 2: Resultados analíticos da cachaça artesanal comercializada em Itumbiara-GO

	Amostras			
	1	2	3	4
Ácidos voláteis (mg/100mL)	112,9*	41,7*	88,8*	42,7*
Condutividade elétrica (µS/cm)	46,8	16,9	26,1	22,1
Ésteres totais (mg/100mL)	191,1*	159,8*	170,6*	42,6*
Grau alcoólico (°GL)	34,63	38,87	40,85	47,73
pH	3,96	4,11	3,90	3,96

*Valores máximo em mg/100mL de álcool anidro.

Os resultados obtidos (Tabela 2), quando comparados aos padrões (Tabela 1), demonstram que a amostra 1 encontra-se em desacordo aos padrões de condutividade elétrica e grau alcoólico, enquanto, as demais amostras estão em conformidade com a legislação brasileira.

Conclusões

Diante dos fatos expostos, foi possível verificar que a amostra 1 estava em inconformidade com os parâmetros de qualidade exigidos para a cachaça. É importante destacar a importância do controle de qualidade em cachaçarias artesanais para garantir que não houve falhas no processo produtivo e o produto oferecido ao consumidor é de qualidade e não oferece riscos à saúde.

Agradecimentos

Agradecemos a instituição SENAI de Itumbiara e ao Instituto Federal de Goiás, Câmpus Itumbiara.

Referências Bibliográficas

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Tecnologia de bebidas**. Sao Paulo: Edgard Blucher, 2005.

INMETRO. **Cachaça**. 2012. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/cachaca.asp>>. Acesso em: 19 abr. 2017.