

Química

## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E DE CONTAMINANTES EM CACHAÇAS ARMAZENADAS E ENVELHECIDAS DE DIFERENTES COMÉRCIOS DE LAVRAS-MG**

Beatriz Gabriela da Silva - 6º módulo de Química Bacharelado, UFLA, PIBIC/CNPq.

Maria das Graças Cardoso - Orientadora DQI, UFLA - Orientador(a)

Antônia Isadora Fernandes - Doutoranda DQI, UFLA.- Coorientador(a)

### **Resumo**

Sendo a bebida destilada mais consumida no Brasil, “a cachaça”, um patrimônio nacional, é definida como a aguardente obtida após a destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar crua, tendo como sua graduação alcoólica de 38% - 48% (v/v) a 20°C. A bebida conta com muitas características sensoriais que por diversas vezes são adquiridas no momento de seu envelhecimento, assim este o processo confere características de enobrecimento como aroma e sabor que são advindas da madeira dos barris, que ainda trazem consigo diversas melhorias como a diminuição da concentração de compostos secundários e contaminantes. Estes compostos vêm ganhando destaque como alvo de pesquisa, à medida que em alta concentração apresentam efeitos tóxicos à saúde humana. O objetivo deste estudo foi analisar o perfil físico-químico e a presença de contaminantes em aguardentes envelhecidas e armazenadas. Coletaram-se 8 amostras de diferentes comércios da cidade de Lavras-MG que foram encaminhadas ao Laboratório de Análise de Qualidade de Aguardente (LAQA). Estas foram submetidas às análises físico-químicas de extrato seco, teor alcoólico, aldeídos, acidez volátil, ésteres, furfural, cobre e álcoois superiores. Os dados obtidos após a realização das análises indicaram maior variação nos valores de teor alcoólico e acidez volátil. Observa-se que o grau alcoólico de cinco das oito amostras tiveram resultados abaixo da faixa de 38%, sendo assim definidas como água fraca. Em relação a acidez volátil três das oito amostras tiveram resultados maiores que 150 mg 100-1 álcool anidro, ficando fora do limite estabelecido pela legislação. No que se refere às demais análises as amostras estavam dentro dos valores estabelecidos pela Instrução Normativa nº 539 de dezembro de 2022. Com estes dados, sugere-se aos produtores e comerciantes o maior empenho na fiscalização de cada etapa na cadeia produtiva da cachaça.

Palavras-Chave: Cachaça, Envelhecimento, Aguardente.

Instituição de Fomento: CNPQ

Link do pitch: <https://youtu.be/1tMKFjoQsj4?feature=shared>