

IDENTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS ORGÂNICOS VOLÁTEIS DA CACHAÇA ARMAZENADA EM BARRIS DE BÁLSAMO PRODUZIDA EM GOIÁS: ESTUDO DE UM ARRANJO PRODUTIVO LOCAL (APL)

Lúcio Belo¹; Paula Novais Rabelo²; Tatianne Ferreira De Oliveira³; Flávio Alves
Da Silva⁴; Márcio Caliarí⁵; Cristiane Maria Ascari Morgado⁶; Julio Cesar Colivet
Briceno⁷.

DOI: 10.47094/978-65-6036-586-5/3

RESUMO

A cachaça é a terceira bebida alcoólica destilada mais vendida no mundo, sendo o Brasil o principal produtor. Como um dos principais produtos derivados da cana-de-açúcar, a cachaça é obtida pela destilação do mosto fermentado e é considerada uma bebida destilada típica e exclusiva do Brasil. O processo de produção envolve a preparação do mosto, fermentação, destilação e, posteriormente, envelhecimento ou amadurecimento em diferentes tipos de barricas de madeira, o que confere características sensoriais únicas à bebida. Este estudo busca identificar os perfis orgânicos voláteis da cachaça armazenada em barris de bálsamo utilizando cromatografia gasosa acoplada a um espectrômetro de massas. As amostras estudadas foram cachaças armazenadas em barris de madeira bálsamo por três períodos diferentes: um, seis e doze meses. Os resultados revelaram diferenças notáveis nos compostos identificados. A cachaça armazenada por um mês continha 24 compostos orgânicos voláteis (COVs), enquanto as armazenadas por seis e doze meses continham 27 e 29 compostos, respectivamente. Os compostos orgânicos voláteis identificados para cada período de armazenamento pertencem a cinco classes químicas: Os compostos orgânicos voláteis identificados para cada período de armazenamento pertencem a cinco classes químicas: aldeídos (Acetaldeídos), álcoois (1-propanol, 2 - meti - propanol, 3 - meti - butanol, Cubenol, entre outros), ésteres (Formato de etila, Etil acetato, Ácido propanoico - 2 - hidroxí - etil éster, Decanoato de etila, entre outros), ácidos (Ácido decanoíco, ácido acético) e fenóis (Hidrocumarina, fenol etc). Os resultados obtidos destacam que o processo de armazenamento afetou a qualidade da cachaça, devido à transferência de compostos da madeira para a bebida, o que contribui para as características sensoriais da cachaça, como aroma e sabor. Portanto, conclui-se que o processo de armazenamento ou maturação da cachaça pode melhorar a qualidade da bebida, tornando-a mais aceitável para os consumidores, além de conferir características peculiares e desejáveis.

PALAVRAS-CHAVE: Cana-de-açúcar. Bebida alcoólica. Destilação. Maturação.