Química

## Bebidas mistas produzidas a base de cachaça: Qualidade e controle químico

Laura Rabelo Fonseca - 7° módulo de Química, UFLA. Bolsista PIBIC/UFLA.

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

Gabriela Fontes Alvarenga - Programa de pós-graduação em Ciência dos Alimentos, UFLA, bolsista CAPES

João Fernando Silva de Resende Chaves - 4° módulo de Engenharia de Alimentos. PIVIC/UFLA.

Renan Elan Da Silva Oliveira - Programa de pós-graduação em Ciência dos Alimentos, UFLA, bolsista CAPES.

Richard Bispo Barbosa - Programa de pós-graduação em Agroquímica, UFLA, bolsista CAPES.

**Resumo**

A cachaça é conhecida nacionalmente e internacionalmente como uma bebida tipicamente brasileira e tem papel crucial no mercado interno e externo. Para atender as demandas de mercado por produtos diferenciados, os produtores buscam desenvolver novas bebidas a base de cachaça, agregando valor econômico e sensorial. Como por exemplo, citam-se as bebidas mistas, nas quais a graduação alcoólica varia de 0,5% a 54% v/v (20 ºC), e que podem ser acrescentados em sua formulação extratos, sucos ou xaropes de frutas e outras substâncias de origem vegetal e animal. Tais acréscimos geram características específicas como aroma, textura e sabor. Este trabalho teve como objetivos avaliar a graduação alcoólica e o teor de extrato seco de bebidas mistas de diferentes sabores. Foram adquiridas oito amostras dos sabores café, manga com pimenta, chocolate com pimenta, banana, coco com abacaxi, milho verde, maracujá e limão, produzidas pelo Alambique Rainha da Cana, distrito de Abreus, município do Alto do Rio Doce - MG. As amostras foram encaminhadas ao Laboratório de Análise de Qualidade de Aguardentes, do Departamento de Química (UFLA), onde foram realizadas as análises seguindo os parâmetros do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A bebida mista de banana apresentou a maior graduação alcoólica (v/v a 20ºC), (26,76%); seguida das amostras de café (21,81%); limão (21,09%); abacaxi com coco (20,00%); milho verde (19,04%); chocolate com pimenta (18,99%); manga com pimenta (18,46%); e maracujá (15,34%), estando todas dentro do padrão estabelecido pelo MAPA. Em relação ao extrato seco, os valores obtidos foram de 317,748 g/L (café); 359,496 g/L (manga com pimenta); 360,368 g/L (chocolate com pimenta); 239,366 g/L (banana); 318,888 g/L (coco com abacaxi); 349,676 g/L (milho verde); 323,692 g/L (maracujá) e 323,916 g/L (limão). A legislação não estabelece um limite para o extrato seco, mas, por ser uma bebida com diversos ingredientes na formulação, esperam-se valores elevados. Todas as amostras atenderam ao padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo MAPA quanto a graduação alcoólica, e extrato seco, estando apta para o consumo nestes dois parâmetros estudados.

Palavras-Chave: Bebidas Mistas, Análises Físico Químicas, Qualidade.
Instituição de Fomento: UFLA, CNPq, FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/g6xTUqmjpF4