



Pesquisa da Esalq analisa perfil químico de cachaças envelhecidas



A mistura criteriosa e harmônica de cachaças envelhecidas ou armazenadas em toneis de diferentes tipos de madeiras resulta em uma grande variedade de cores, aromas, sabores e texturas da bebida. Essa técnica, conhecida como *blend*, permite melhorar as características sensoriais e econômicas do produto, além de dar-lhe personalidade. Para analisar o perfil químico de

cachaças envelhecidas em toneis de madeiras brasileiras que, por sua vez, são mais econômicas, um estudo foi realizado na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP.

A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Tecnologia em Qualidade Química de Bebidas, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq e envolveu as pesquisadoras Aline Marques Bortoletto e Lethicia Suzigan Corniani, sob orientação do professor André Ricardo Alcarde. Na prática, identificaram os congêneres e marcadores de maturação do envelhecimento em bebidas alcoólicas por cromatografia líquida de alta eficiência: coniferaldeído, vanilina, ácido vanílico, sinapaldeído, siringaldeído e ácido siringico, ácido gálico, furfural e 5-hidroximetilfurfural.

Segundo Aline, a indicação de misturas (50:50) justificou-se pela diferença entre os perfis químicos dos marcadores de envelhecimento, os quais foram gerados a partir de barris de madeira de perfil nacional, a fim de analisar qualidade e intensidade. “A cerejeira e o jequitibá-rosa demonstraram possuir congêneres de complexidade e intensidade, mas com perfis diferentes, já que a cerejeira tem concentrações mais altas de sinapaldeído”, conta.

Lethicia participou da segunda parte do trabalho, na qual foram testados blends de cachaças envelhecidas com as diferentes espécies de madeiras nativas em comparação com o carvalho americano. De acordo com a estudante, a cachaça envelhecida em carvalho foi a amostra que mais se destacou. “Mesmo assim o jequitibá-rosa tem perfis de sabor muito parecidos com os do carvalho e das concentrações mais altas de coniferaldeído. A cerejeira e o jequitibá-rosa apresentaram-se como ótimas alternativas ao uso do carvalho, uma vez que são espécies nativas e economicamente viáveis”.



Premiação

O estudo, que contou com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), foi inscrito na 10ª edição do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA), que aconteceu de 4 a 6 de novembro, em Campinas (SP). Entre os 1.774 trabalhos inscritos na área de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, três foram premiados. O trabalho intitulado *Sugar Cane Spirit Blended With Different Tropical Wood and OAK* (Blends de cachaças envelhecidas em diferentes madeiras tropicais e carvalho), apresentado por Lethicia, conquistou o 2º lugar.

A primeira parte do projeto também rendeu publicação na revista *Food Chemistry* (Qualis A1) e pode ser consultada na íntegra na página.

Fonte: Raiza Tronquin / Assessoria de Comunicação da ESALQ