

091

COBRE E FERRO EM AGUARDENTES DE CANA PRODUZIDAS EM SANTA MARIA. *Adriana Schmidt, Isabel Cristina Azevedo do Amaral, Luísa H. R. Hecktheuer, Maria Isabel da Silva Aude* (Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Faculdade de Farmácia, UFSM).

Aguardentes são destilados de bebidas fermentadas, assim, aguardente de cana ou cachaça é derivado da destilação do vinho obtido da fermentação do caldo de cana ou garapa. O emprego de alambiques de cobre é ainda muito difundido na produção de destilados, as razões para seu uso são muito controvertidas, sendo que alguns autores atribuem ao cobre o papel de catalisador durante o processo de destilação de aguardentes. Os alambiques também podem apresentar partes de ferro em sua constituição, que naturalmente contribui para o aumento das concentrações deste metal no destilado. Este trabalho tem como objetivo analisar e quantificar cobre e ferro em aguardentes produzidas em Santa Maria, pois esses metais em concentrações elevadas podem proporcionar alterações orgânicas indesejáveis. Foram analisadas 26 amostras de aguardentes, sendo que as análises quantitativas de cobre e ferro foram efetuadas por espectrofotometria de absorção atômica utilizando um espectrofotômetro GBC 932 AA e para cada elemento utilizou-se uma lâmpada de cátodo oco. A legislação brasileira determina que a concentração máxima de cobre seja de 5mg/L e de ferro também de 5mg/L; das 26 amostras analisadas 2 amostras apresentaram valores alterados para o cobre e nenhuma apresentou valor alterado para o ferro. (FAPERGS)