

COMPOSTOS VOLÁTEIS DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE E AGUARDENTE INDUSTRIAL

¹GARRUTI, D.S., ²SANTOS, T.M., ¹MAGALHÃES, H.C.

1 Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza-CE (deborah@cnpat.embrapa.br)

2 Universidade Federal do Ceará, Campus do Pici, 60455-760, Fortaleza-CE (bolsista iniciação científica)

A aguardente é o destilado mais consumido no país e ocupa o segundo lugar entre as bebidas alcoólicas, ficando atrás somente da cerveja. A bebida é constituída principalmente de etanol e água, entretanto compostos secundários estão presentes em pequenas quantidades e são responsáveis pelas características sensoriais da bebida. O objetivo deste trabalho foi verificar a composição de voláteis de cachaças de alambique (artesanais), comparando-as com a aguardente de produção industrial. Foram analisadas 6 amostras de cachaça, não envelhecidas, produzidas em Minas Gerais, e 3 aguardentes líderes no mercado de Fortaleza. Os componentes voláteis foram isolados do *headspace* das amostras pela técnica de micro-extração em fase sólida (SPME), após otimização das condições de captura. Foi adicionado um padrão interno (3-octanol) para padronização das áreas dos picos. Os compostos foram separados por cromatografia gasosa de alta resolução (coluna carbowax e detector FID) e identificados por CG-espectrometria de massas e índice de retenção. Foi detectado um total de 137 picos após o etanol, abrangendo diferentes classes químicas. As áreas padronizadas de 18 picos majoritários foram submetidas à ACP. As aguardentes apresentaram perfis de compostos majoritários diferenciados entre si, sendo uma (A1) mais rica em compostos como isobutanol, álcool isoamílico e octanoato de etila, enquanto outra (A2) apresentou-se mais rica em ácido isovalérico, dodecanoato de etila, dentre outros. A terceira amostra apresentou um melhor equilíbrio de todos os compostos. Os perfis das cachaças artesanais diferiram bastante das aguardentes, caracterizando-se pela menor quantidade de todos os compostos majoritários, com exceção de duas amostras, semelhantes às amostras de aguardente A1 e A2, respectivamente. Todos os produtos analisados diferiram quanto aos compostos minoritários, porém não se obteve sucesso, ainda, na identificação de todos esses compostos.

Agradecimento: Prof. Benício P. Chaves, UFV, pelo fornecimento das amostras de cachaças artesanais de Minas Gerais.