21º CONPEEX 2024 — Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão
BIOMAS DO BRASIL: DIVERSIDADE, SABERES E TECNOLOGIAS SOCIAIS
6 A 8 NOVEMBRO 2024
UFG UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS AROMÁTICOS PRESENTES EM CACHAÇAS COMERCIAIS DA REGIÃO DE ORIZONA: ESTUDO DE UM ARRANJO PRODUTIVO LOCAL (APL)

Paula Novais Rabelo[1]; Julio César Colivet Briceno[1]; Lúcio Belo, Márcio Caliari [1]; Flávio Alves da Silva[1]; Cristiane Maria Ascari Morgado[1]; Tatianne Ferreira de Oliveira[1]

[1]Escola de Agronomia/ Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Laboratório de Controle e Qualidade de Alimentos (LABFood)/Universidade Federal de Goiás

Modalidade: Mostra de Pós-Graduação Stricto Sensu

E-mail: paularabelo@discente.ufg.br

INTRODUÇÃO

A cachaça é uma bebida alcoólica tradicionalmente brasileira, obtida pela fermentação e destilação do caldo de cana-de-açúcar. Os compostos aromáticos são formados ao longo do processo de fermentação e destilação da cachaça, e são influenciados pelo tipo de cana-de-açúcar utilizada, pelas condições de fermentação, pelo tipo de alambique e pelo processo de envelhecimento em barris de madeira. Essa interação complexa desses compostos resulta na ampla variedade de sabores e aromas encontrados em diferentes tipos de cachaça.

OBJETIVO

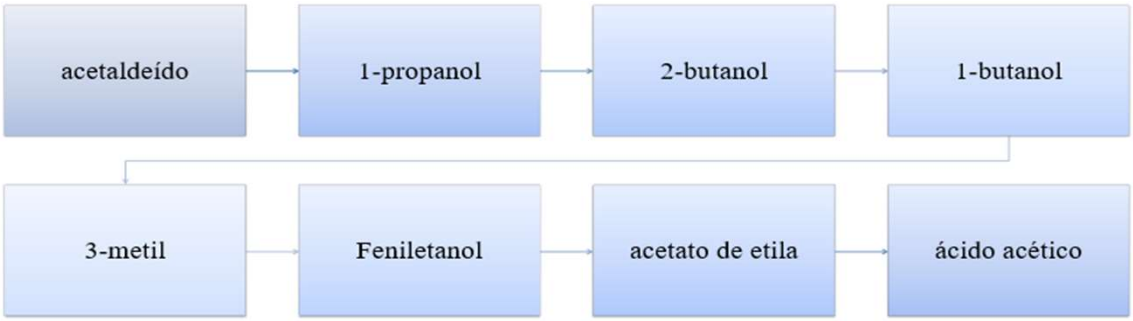
Caracterizar os compostos aromáticos de quatro cachaças produzidas na região de Orizona.

MÉTODOS

Aquisição das amostras de cachaças em comércios locais na cidade de Goiânia e Orizona. As amostras de cachaças foram analisadas por cromatografia gasosa usando o cromatógrafo Shimadzu Nexis GC2030, acoplado a um espectrômetro de massas para a caracterização dos compostos aromáticos.

RESULTADOS

Foram identificados compostos como:



Que pertencem a diversas classes como: aldeídos, álcoois, ésteres e ácidos.

Houve diferença significativa no número de compostos aromáticos identificados assim como a porcentagem de área de cada composto, podemos indicar que em algumas amostras houve maior predominância de 1-butanol, 3 metil e 1-propanol, 2 metil e em outras 1-propanol.

CONCLUSÃO

Sugere-se uma influência direta das condições de produção e armazenamento sobre a composição química final, indicando que os ajustes nessas condições podem ser fundamentais para controlar e melhorar as características sensoriais e a qualidade do produto final

Financiamentos

Os autores gostariam de agradecer o apoio financeiro dos Colégios Tecnológicos do Estado de Goiás (COTEC), Universidade Federal de Goiás (UFG), Centro de Educação, Trabalho e Tecnologia (CETT) da UFG, Fundação Rádio e Televisão Educativa e Cultural (FRTVE), em parceria com a Secretaria de Estado da Retomada (SER) e Governo do Estado de Goiás, através do Convênio no 01/2021 - SER (Processo nº. 202119222000153) por meio do Edital de Pesquisa COTEC/CETT/SER Nº Edital 03/2023

Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão

21° CONPEEX 2024

BIOMAS DO BRASIL: DIVERSIDADE, SABERES E TECNOLOGIAS SOCIAIS

CERTIFICADO

Certificamos que o trabalho intitulado Caracterização dos compostos aromáticos presentes em cachaças comerciais da região de Orizona: Estudo de um Arranjo Produtivo Local (APL), com autoria de Paula Novais Rabelo, Paula Novais Rabelo, Lúcio Belo, Márcio Caliari, Flávio Alves da Silva, Cristiane Maria Ascari Morgado, Tatianne Ferreira de Oliveira e Júlio César Colivet Briceno, Tatianne Ferreira de Oliveira, foi apresentado na modalidade Mostra da Pós-Graduação Stricto Sensu e Lato Sensu, no 21° Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão, de 06 a 08 de novembro de 2024.

Goiânia, 13 de novembro de 2024.

Adriana Régia Marques de Souza

Adriana Régia Marques de Souza
Pró-Reitora Adjunta de Extensão e Cultura da UFG
Presidente da Comissão Científica do 21° Conpeex

Luana Ribeiro

Luana Cássia Miranda Ribeiro
Pró-Reitora de Extensão e Cultura da UFG
Coordenadora Geral do 21° Conpeex

Apoio

FAPEG Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás · FUNAPE Fundação de Apoio à Pesquisa · FUNDAHC Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da UFG · Fundação RTVE · Adufg Sindicato · Sint IFESGO

Realização

UFG Universidade Federal de Goiás

A autenticidade desde documento pode ser verificada por meio da URL: https://web.ufg.br/plateia-inscrito/#/validar-certificado/4ea8ed8c49b5d534ad03822a4e5c1cdf