

001 - AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO ENVELHECIMENTO NA QUALIDADE SENSORIAL DA CACHAÇA

- Ricardo Augusto Bonotto Barboza (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UNESP, Araraquara), Maria Cristina Meneghin (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UNESP, Araraquara), João Bosco Faria (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UNESP, Araraquara) - bonotto@bol.com.br

Introdução: Este artigo relata os resultados de uma pesquisa que buscou avaliar os efeitos da técnica do envelhecimento sobre amostra de cachaças recolhida de produtores no Estado de São Paulo. As amostras foram depositada por 12 produtores de cachaça participantes do projeto de extensão: Encontro da Cadeia Produtiva da Cachaça e Concurso Paulista de Cachaça de Alambique, organizado pelo Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara, da Unesp. A avaliação foi feita com base em testes sensoriais realizados no laboratório de análise e controle da qualidade de bebidas do Departamento. Os resultados da pesquisa revelaram mudanças significativas nas características sensoriais da amostra, quando submetidos ao processo de envelhecimento desenvolvido no departamento. **Objetivos:** Neste estudo, procurou-se mostrar a melhora na qualidade sensorial do produto, quando aplicada à técnica de envelhecimento. Os testes sensoriais foram incluídos no estudo por serem uma medida multidimensional integrada, que reúnem importantes vantagens, como: capacidade de identificar a presença ou ausência de diferenças perceptíveis, definir de forma rápida características sensoriais importantes de um produto e ainda detectar particularidades dificilmente detectadas por outros procedimentos analíticos. **Métodos:** Nesta pesquisa mensuraram-se as variações existentes na qualidade da cachaça quando ela é produzida sem o processo de envelhecimento e após 16 meses de maturação, com o intuito de comprovar o processo de envelhecimento como um importante mecanismo de melhora de qualidade. Esta técnica utilizada é uma dos principais instrumentais, desenvolvidos e difundidas pelo Departamento de Alimentos e Nutrição da UNESP/Araraquara para produtores de cachaças do Estado de São Paulo. Para mensurar a melhora na qualidade, após o envelhecimento, realizou-se a técnica da análise sensorial. **Resultados:** Através deste trabalho, confirmou-se na prática a melhora da qualidade da cachaça, utilizando a técnica do envelhecimento aplicada no processo. Os resultados mostraram que das doze amostras analisadas, apenas duas amostras que não sofreram o processo de envelhecimento, apresentaram características sensoriais melhores que as amostras envelhecidas.