

0091 - PROJETO DE CAPACITAÇÃO DE PEQUENOS PRODUTORES DE CACHAÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO - 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@fcar.unesp.br.

Introdução: Este artigo relata um dos resultados do projeto de capacitação de pequenos produtores de cachaça do Estado de São Paulo, desenvolvido pelo Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara, que através das atividades de extensão disseminadas promoveu dentre outros resultados a melhora sensorial da cachaça produzida pelos pequenos produtores participantes do projeto. 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. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi mostrar a melhora na qualidade sensorial do produto, quando os produtores participam do ciclo de palestras disseminadas pelo projeto de capacitação. **Métodos:** Particularmente neste estudo, foram realizados testes afetivos, de aceitação pelo consumidor, de modo que cada uma das amostras fosse provada 30 vezes, por diferentes julgadores. Foram comparadas as notas das análises sensoriais de 30 amostras de cachaça produzidas por pequenos produtores de cachaça do Estado de São Paulo participantes do projeto entre os anos de 2008 à 2010. Durante os ciclos de capacitação, foram abordados os principais temas que contribuem para a qualidade de cachaça tais como: fermentação, destilação e envelhecimento. **Resultados:** Os resultados mostraram que as cachaças dos 21 produtores que envelhecem o produto e os 9 que não envelhecem, apresentaram características sensoriais melhores ao longo dos três anos pesquisados confirmando-se em prática, a melhora da qualidade sensorial da cachaça produzida por produtores que passaram pelos ciclos de capacitação do projeto de extensão da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara.