

Atividade antioxidante e cor de cachaças envelhecidas em tonéis de nove diferentes tipos de madeira.

Cecília D. Vicente ^{1*} (PG e FM), Laura J. C. Gomes ¹ (IC), Luciana L. Ferreira ¹ (IC), Fabiane C. de Abreu² (PQ), Marília O. F. Goulart ² (PQ) e João N. de Vasconcelos ³ (PQ).

¹Química, CEFET-AL, Rua Barão de Atalaia - Poço - Maceió-AL, ² Instituto de Química e Biotecnologia, UFAL, Campus A. C. Simões - Tabuleiro do Martins - 57072-970 - Maceió-AL, ³ Centro de Tecnologia, UFAL, ^{*}ceciliadantasvicente@gmail.com

Palavras Chave: cachaça, envelhecida, antioxidante

Introdução

O envelhecimento, em barris de madeira por no mínimo 1 ano, suaviza o sabor e odor agressivo da bebida recém destilada e confere cor vanilada característica, tornando o produto mais atraente para o consumidor.¹ Além de alterar as características sensoriais, vários compostos fenólicos de baixo peso molecular são extraídos da madeira, e apresentam atividade antioxidante (AA). A AA é traduzida na habilidade de capturar radicais, que, em profusão, podem induzir danos oxidativos em biomoléculas causando aterosclerose, envelhecimento, câncer e muitas outras doenças.^{2,3} As cachaças foram envelhecidas por 18 meses, em nove barris de 20 L confeccionados com as seguintes madeiras: Umburana (*A. cearensis*), Bálamo (*Myroxylon peruiferum*), Carvalho europeu (*Quercus spp*), Castanheira (*Bertholletia excelsa Kunth*), Ipê (*Tabebuia alba*), Jatobá (*Hymenaea courbaril L. var. Stillbocarpa*), Jequitibá (*C. estrellensis*), Peroba (*A. parvifolium*) e Timborana (*E. schomburgkii*). Foram coletadas amostras das cachaças envelhecidas e realizadas análises da AA e cor. As análises também foram realizadas em uma amostra de vinho tinto seco Português (Periquita). A AA foi determinada pelo método que utiliza o 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH[•]), e a cor foi analisada por espectrofotometria UV-VIS a 430nm.^{4,5}

Resultados e Discussão

As madeiras que conferiram maior intensidade de cor (Abs) às cachaças, após 18 meses foram, em ordem decrescente: jatobá, ipê, bálamo, timborana, jequitibá, umburana, carvalho, peroba e castanheira, conforme mostra a Figura 1. As cachaças envelhecidas em barris de jatobá, ipê, bálamo, timborana, jequitibá e umburana apresentaram intensidade de cor maior do que 0,9 abs, e AA maior do que 85 %. As AAs dessas cachaças envelhecidas foram superiores à do vinho tinto seco Português (Periquita) de 78 %. Diferentemente, as cachaças envelhecidas em barris de carvalho, peroba e castanheira, apresentaram intensidade de cor menor do que 0,189 abs e atividade antioxidante menor do que 34 %, conforme Figura 2.

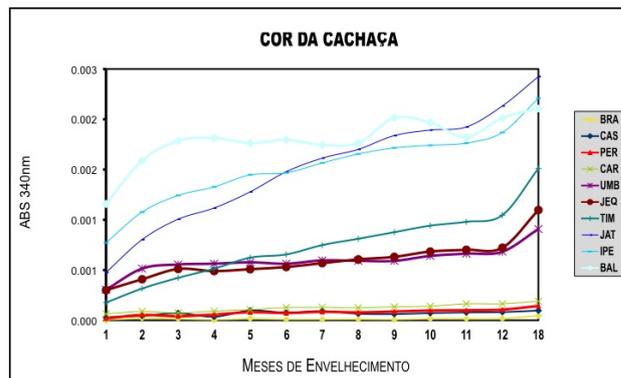


Figura 1. Cor das cachaças em processo de envelhecimento.

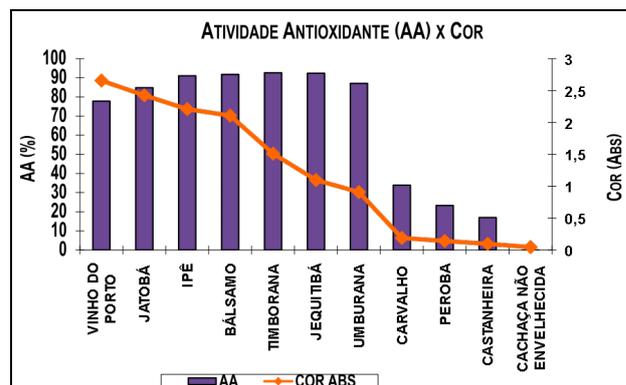


Figura 2. AA e cor das cachaças em processo de envelhecimento.

Conclusões

As cachaças envelhecidas em barris de jatobá, ipê, bálamo, timborana, jequitibá e umburana apresentam AA maior do que vinho tinto seco Português (Periquita) e do que as cachaças envelhecidas em barris de carvalho, peroba e castanheira.

Agradecimentos

CEFET-AL, CNPq, PRONEX/CNPq/FAPEAL, UFAL.

¹ Cardoso, M. das G. *Produção de aguardente de cana*. 2006, 360.

² Aquino, F. W. B. de et al. *Food Chemistry* 2005, 98, 569.

³ Alonso, Á. M. et al. *Food Research International* 2004, 37, 715.

⁴ Scherer, R.; Godoy, H T. *Food Chemistry* 2009, 112, 654.

⁵ Reazin, G.H. *American J. of Enology and Viticulture* 1974, 32, 283.