

Perfil Químico e Sensorial de Aguardente de Cana Envelhecida.

Fernanda R. F. Seixas¹(PG), Carlos A. Galinaro¹(PG), Alexandre A. da Silva¹(PG), Silmara F. Buchviser¹(PQ), Luigi Odello²(PQ), Douglas Wagner Franco¹(PQ)*.

*douglas@iqsc.usp.br

¹Laboratório para Desenvolvimento da Química da Aguardente (LDQA), Instituto de Química de São Carlos, Universidade de São Paulo, Av. do Trabalhador Sancarlense, 400, 13560-970 São Carlos - SP, Brasil

²Centro Studi Assaggiatori, Galleria V.Veneto 9, 25128, Brescia, Itália.

Palavras Chave: Aguardente de cana; índice hedônico; perfil químico.

Introdução

Esta comunicação reporta o perfil químico e sensorial de 33 amostras de cachaças envelhecidas, não adoçadas e selecionadas considerando os parâmetros químicos da legislação Brasileira em vigor. Foram analisados: teor alcoólico, dimetilsulfeto (DMS) e carbamato de etila (CE) via cromatografia a gás acoplada à espectrometria de massas, acetato de etila (AE), alcoóis superiores (5) e ácido acético (AA) por cromatografia a gás com detector por ionização em chama (FID), aldeídos (10) e cetonas (2) na forma de seus correspondentes 2,4-dinitrofenilhidrazonas, utilizando cromatografia líquida de alta eficiência, com detector UV-Vis. A avaliação sensorial de preferência foi realizada por 250 consumidores utilizando uma escala de 0 a 9 pontos e o perfil quantitativo e o índice hedônico utilizando um painel composto de 19 juízes selecionados e treinados. Os parâmetros avaliados por parte do painel de especialistas foram: intensidade de cor amarela, transparência, ardência, doce, amargo e os aromas floral, frutado, madeira.

Resultados e Discussão

Na avaliação sensorial de preferência (Índice de Preferência Global – IGP) foram realizadas 42 degustações por amostra de cachaça totalizando 2000 degustações. Como resultado da avaliação pelo painel de especialistas obteve-se o perfil descritivo quantitativo e o Índice Hedônico (IE). A classificação final das cachaças envelhecidas baseou-se na média dos valores das duas avaliações (IGP-IE). A amostra ANE foi a melhor classificada (7.04) e a amostra AZE foi a última classificada (5.08). O perfil quantitativo da “melhor” e da “pior” cachaça segundo o painel de especialistas está apresentado na Figura 1. O perfil quantitativo correlacionou-se positivamente com intensidade de cor amarela, transparência, sabores madeira, frutado e floral e negativamente com o amargor. A Figura 2. apresenta o perfil químico da melhor e da pior cachaça segundo a avaliação sensorial.

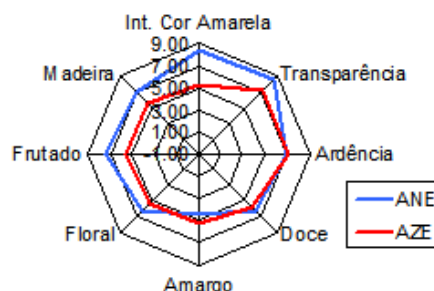


Figura 1. Perfil quantitativo da melhor (ANE) e da pior (AZE) cachaça.

Observa-se na Figura 2. que o DMS é o principal composto correlacionado negativamente com a avaliação sensorial.

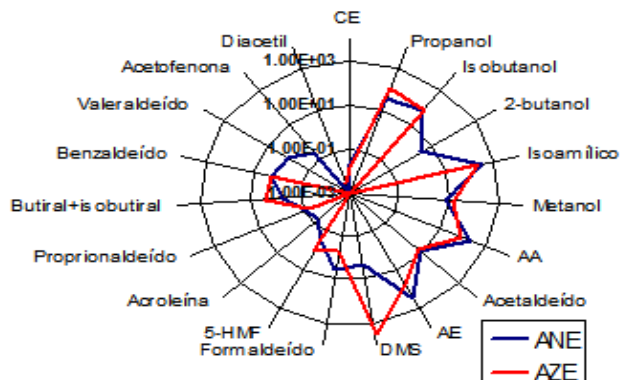


Figura 2. Perfil químico da melhor e da pior cachaça segundo a avaliação sensorial. *Os valores de aldeídos, cetonas, alcoóis superiores, ácido acético e acetato de etila estão expressos em mg.100mL⁻¹ de álcool anidro. DMS e CE estão expressos em ppm.

Conclusões

A cachaça melhor classificada recebeu as maiores notas de intensidade de cor amarela, transparência, sabor madeira, floral e frutado e maiores concentrações de valeraldeído e acetato de etila. A pior classificada apresentou como principais parâmetros o amargor e uma elevada concentração de DMS.

Agradecimentos

Agradecemos ao CNPQ e FAPESP pelo apoio financeiro.