

Processo produtivo da cachaça

Ana Mara Sousa do Amaral¹; Andressa Aparecida Santos²; Brenda Pereira Silva³;
Raquel Clasen Pich⁴;

A cachaça é um produto puramente brasileiro. Esta bebida – fermento-destilada – tem como principal característica o elevado teor alcoólico que apresenta compostos secundários, além do etanol, que são responsáveis pelo sabor característico da bebida. Esses compostos, chamados de voláteis ou congêneres, são determinantes da qualidade da cachaça. O objetivo deste trabalho foi conhecer o processo produtivo da cachaça, com o intuito de entender os fatores de qualidade desse produto. O processo de produção da cachaça pode ser resumido em quatro etapas: a primeira é a preparação da matéria-prima cana-de-açúcar (corte, separação das folhagens, transporte e armazenamento), seguida da extração do caldo para, logo após, ocorrer a fermentação. O resultado desta fermentação é levado à destilação, da qual, por meio de uma coluna de destilação, ou alambique, extrai-se a cachaça. A cachaça pode ainda ser envelhecida em barril de madeira, antes de ser engarrafada e distribuída para a comercialização. Com base nos resultados mensurados no rolar deste trabalho, o mercado produtor de cachaça artesanal e industrial demonstra estar em constante evolução, principalmente a tecnológica, mantendo a originalidade, garantindo a origem e demanda das marcas eventuais e abrindo as portas para novas oportunidades com o intuito de valorização da imagem, manter a base histórica, disputar no mercado nacional e internacional, aumentando a competitividade. As inovações são necessárias, pois aprimoram e aumentam o valor agregado aos olhos dos consumidores, processo esse que inova e melhora a qualidade, em nosso caso, a cachaça. A pesquisa demonstrou a importância de alguns fatores em relação ao consumo de cachaça. O objetivo, que era conhecer o processo de produção de cachaça, foi atingido por meio do desenvolvimento do referencial teórico, o qual permitiu o conhecimento do setor de alimento e bebidas, da história da cachaça, além dos métodos de produção artesanal e industrial, além de analisar os diferentes tipos da bebida.

Palavras-chave: Cachaça. Cachaça Artesanal. Produção da Cachaça. Fermentação.

¹ Discente do curso de Engenharia Química (UNIPAM). E-mail: anamara@unipam.edu.br.

² Discente do curso de Engenharia Química (UNIPAM). E-mail: andressaas@unipam.edu.br.

³ Discente do curso de Engenharia Química (UNIPAM). E-mail: brendaps@unipam.edu.br.

⁴ Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: raquelcp@unipam.edu.br.