



derivative the artisanal cachaça, and this aspect was submitted by producers, samples of the 2016 crop of stills from localities located in the communities of Barreiro, Lagoa Verde, Ingazeira and Baixinha, to the UESB food and beverage analysis laboratory and determined the alcohol content and the degree brix (%), afterwards the result was compared with the parameters established by the Brazilian legislation. According to the alcohol content, all were classified as cachaça and presented sugar content above that allowed by the legislation.

**Key words:** *Saccharum sp*; Sugar; Alcoholic contents.

## Introdução

O município da Barra do Choça-BA está situado a 27 km de Vitória da Conquista e a 524 km de Salvador, possui altitude média de 900 metros do nível do mar, com população estimada de 34.421 habitantes. Em relação à área plantada de cana-de-açúcar o município ocupa o 3º lugar da microrregião de Vitória da Conquista, com 200 hectares, atrás somente dos municípios de Iguai e Ibicuí. A produção da cana de açúcar é de 12.000 toneladas, com rendimento médio de 60 toneladas por hectare (IBGE 2016).

O principal derivado da cana-de-açúcar produzida no município é a cachaça artesanal a qual está associada uma qualidade superior quando comparada as cachaças industriais. A qualidade da cachaça pode ser influenciada por diversos fatores, como matéria-prima, fermentação, destilação, envelhecimento (VENTURINI FILHO & NOGUEIRA, 2013).

Os aspectos gerais de sua qualidade e de seu controle, associados a sua importância, exigem a realização de análises físico-químicas para designação da cachaça de boa qualidade (BISPO, 2011). O objetivo deste trabalho foi determinar os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) para a aguardente de cana-de-açúcar e cachaça na região de Barra do Choça e compará-los com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira, para álcool e açúcar os quais foram definidos como descritos no Quadro 1, de acordo com a Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005 (BRASIL, 2005).

Quadro 1. Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) da aguardente de cana-de-açúcar e da cachaça.

Componente	Unidade	Limites
Graduação alcoólica (aguardente)	% v/v de álcool etílico a 20°C	38,0 – 54,0
Graduação alcoólica (cachaça)	% v/v de álcool etílico a 20°C	38,0 – 48,0
Açúcar/Sacarose (aguardente de cana e para cachaça)	°brix %	0 – 0,6

Fonte: Ministério da Agricultura 2005 (Adaptado).

## Material e Métodos

O levantamento foi realizado no município de Barra do Choça, nas comunidades de Barreiro, Lagoa Verde, Ingazeira e Baixinha. Com base no total de produtores, o tamanho da amostra representou 80% da população. Os produtores coletaram 4 amostras de cachaça armazenada na mesmo barril e produzida no ano



Vitória da Conquista, 10 a 12 de Maio de 2017



de 2016 em vasilhames de 0,5 litros e estas foram encaminhadas ao laboratório de análise de alimentos da UESB onde foram devidamente identificadas e armazenadas até o momento das avaliações. Foram analisadas cachaças de onze alambiques.

A determinação do teor alcoólico (% vol.) a 20 °C foi realizada na proveta com densímetro álcool Gay Lussac e Cartier c/ termômetro. Na medida da quantidade de açúcares, foi utilizado refratômetro portátil para açúcar com escala de 0 a 32% brix e precisão de 0,2<sup>0</sup> brix. Foi feita limpeza do prisma com papel toalha embebido em água destilada entre as leituras.

## **Resultados e Discussão**

### **Teor alcoólico**

Para o teor alcoólico da cachaça foi observado um valor médio de 45,8% v/v de álcool etílico a 20 °C, permanecendo dentro dos limites permitidos que é de 38 a 48% v/v, no entanto os valores variaram entre 42 a 49% v/v de álcool etílico a 20 °C (Figura 1). Portanto classificando-se como cachaça.

### **Açúcares totais**

Em relação aos açúcares totais encontrados nas amostras de cachaça observou-se que a concentração deste é em média 14,6<sup>0</sup>brix (Figura 2), o que está fora dos padrões decretados pelo órgão responsável pela legislação de bebidas (MAPA) em 4 de julho de 2009.

### **Conclusões**

Observou-se que o teor alcoólico está dentro dos limites permitidos de 38% a 48%, entretanto em relação aos açúcares totais, o valor encontrado está muito acima dos padrões decretados com média de 14,6<sup>0</sup>brix, classificando a cachaça artesanal produzida em Barra do Choça como cachaça adoçada.

### **Referências**

BARRA do choça. Cidades. Disponível em: < <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=290290>>.

Acesso em: 18 de out. de 2016.

BISPO, J. L. P. Características físico –químicas de cachaças artesanais envelhecidas produzidas e comercializadas na Bahia. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2011. p. 34.

INSTRUÇÃO normativa nº 13. Ministério da agricultura. Disponível em:

<<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis->

[consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=12386](http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=12386)>. Acesso em: 19 de out. de 2016.

VENTURINI FILHO, W.G. & NOGUEIRA, A.M.P. Aguardentes e cachaça. Disponível em: <

<http://www.fca.unesp.br/Home/Instituicao/Departamentos/Horticultura/aguardentes-e-cachaca-2013.pdf>>

Acesso em: 22 de out. de 2016.

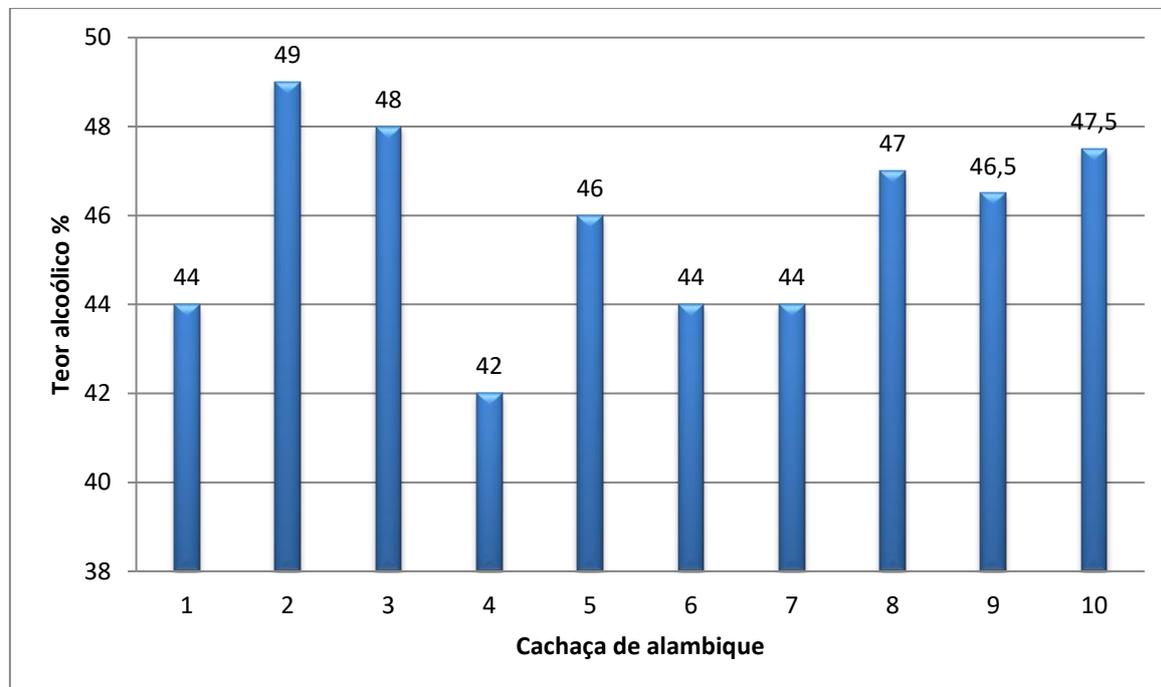


**Vitória da Conquista, 10 a 12 de Maio de 2017**



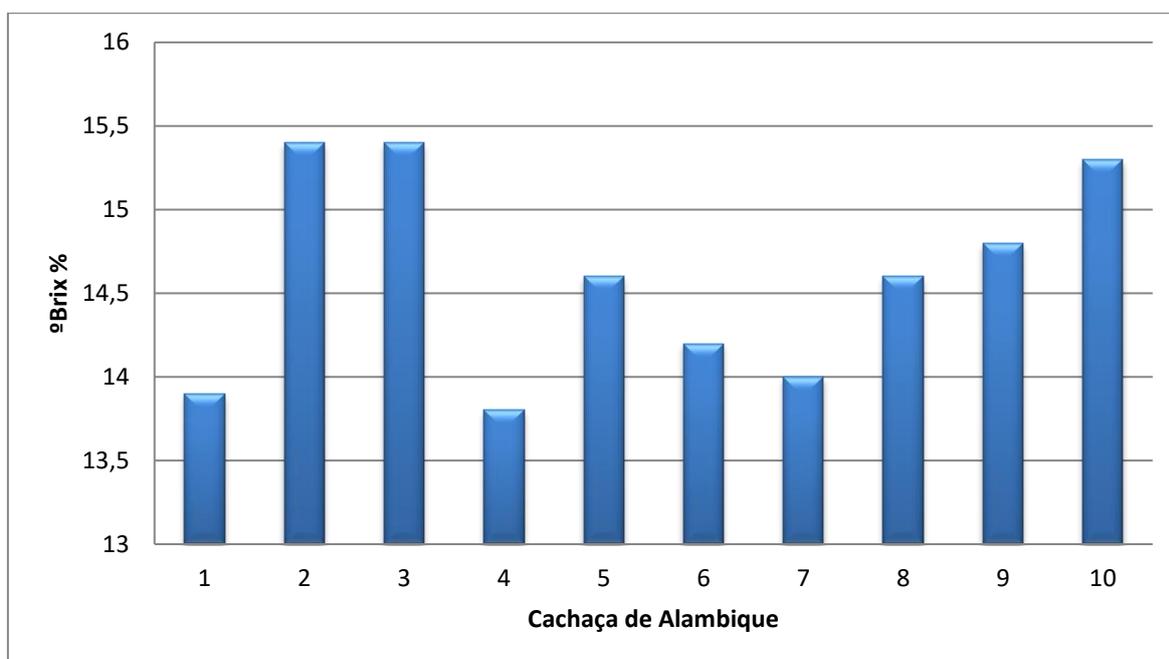
PRODUÇÃO agrícola municipal – lavoura temporária – 2015. Cidades. Disponível em:

<<http://cidades.ibge.gov.br/comparamun/compara.php?lang=&coduf=29&idtema=158&codv=v44&search=bahia|barra-do-choca|sinthese-das-informacoes-2015>>. Acesso em: 18 de out. de 2016.



**Figura 1.** Teor alcoólico (% v/v) em amostras de cachaças de alambique no município de Barra do Choça, BA, 2015.





**Figura 2.** Açúcares (°Brix) em amostras de cachaças de alambique no município de Barra do Choça, BA, 2015.

