

BEBIDA Foram verificadas características sensoriais e econômicas do produto

Esalq analisa harmonia de cachaças envelhecidas

Divulgação



Pesquisa foi desenvolvida no Laboratório e comparou cachaça armazenada em diferentes tonéis

A mistura criteriosa e harmônica de cachaças envelhecidas ou armazenadas em toneis de diferentes tipos de madeiras resulta em uma grande variedade de cores, aromas, sabores e texturas da bebida. Essa técnica, conhecida como blend, permite melhorar as características sensoriais e econômicas do produto, além de dar-lhe personalidade. Para analisar o perfil químico de cachaças envelhecidas em toneis de madeiras brasileiras que, por sua vez, são mais econômicas, foi realizado um estudo na Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz)

A pesquisa foi desenvolvida

no Laboratório de Tecnologia em Qualidade Química de Bebidas, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição. O trabalho envolveu as pesquisadoras Aline Marques Bortoletto e Lethicia Suzigan Corniani, sob orientação do professor André Ricardo Alcarde.

Segundo Aline, a indicação de misturas justificou-se pela diferença entre os perfis químicos dos marcadores de envelhecimento, que foram gerados a partir de barris de madeira de perfil nacional, com o objetivo de analisar qualidade e intensidade da bebida. “A cerejeira e o jequitibá-rosa demonstraram possuir congêneres de complexidade in-

tensidade, mas com perfis diferentes”, disse.

Lethicia participou da segunda parte do trabalho, na qual foram testados blends de cachaças envelhecidas com as diferentes espécies de madeiras nativas em comparação com o carvalho americano. De acordo com a estudante, a cachaça envelhecida em carvalho foi a amostra que mais se destacou. “Mesmo assim, o jequitibá-rosa tem perfis de sabor muito parecidos com os do carvalho. A cerejeira e o jequitibá-rosa apresentaram-se como ótimas alternativas ao uso do carvalho, uma vez que são espécies nativas e economicamente viáveis”.