

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

Diagnóstico da produção de cachaça na região de Lavras/MG

Laura Duarte Marçal¹

José Guilherme Lembi Ferreira Alves²

Amanda Maria Teixeira Lago¹

1. Universidade Federal de Lavras- UFLA

2. Prof. Dr. - Depto de Ciência dos Alimentos - UFLA - Orientador

RESUMO:

A cachaça é a segunda bebida mais consumida no Brasil e de acordo com o SEBRAE, o estado de Minas Gerais destaca-se na produção de cachaça artesanal, com cerca de 60% da produção nacional. Na região de Lavras, a produção de cachaça é importante economicamente, entretanto, não existem dados de produção atualizados. Este trabalho teve por objetivo levantar esses dados e analisar a produção dos alambiques sobre a temática qualidade dos produtos. O conhecimento dessas informações é fundamental para avaliar as condições de boas práticas de fabricação no setor, visando auxiliar o produtor na busca da melhoria da qualidade de suas mercadorias, tornando-os mais competitivos e capazes de atender a um mercado consumidor cada vez mais exigente. A metodologia utilizada foi a triangulação com pesquisa quantitativa e qualitativa. Os dados secundários foram fornecidos por um produtor de Lavras. O questionário semi estruturado para obtenção dos dados primários foi elaborado de acordo com as exigências da legislação brasileira N. 8918, de 1994, e baseado na literatura para produção de bebidas alcoólicas. Foi dividido de acordo com o processo produtivo de um alambique padrão, abrangendo desde o tipo da matéria-prima, passando pelo preparo do mosto, a propagação, a fermentação e, finalizando, com a destilação. A aplicação do questionário foi realizada por meio de entrevistas individuais com produtores da região. Os dados foram tabulados utilizando-se o programa estatístico SPSS 17.0. Baseado nesses dados, constatou-se pelos alambiques visitados, que o volume de produção de cachaça por produtor na região de Lavras situa-se entre 6 e 30 mil litros/safra. O preço médio da cachaça varia entre R\$ 12,00 e R\$18,00 por litro. Todos os estabelecimentos visitados até o momento utilizam fermentos selecionados e a fermentação é conduzida em batelada durante 24 horas a uma temperatura de 28 a 32 oC. Contam ainda com alambique de cobre do tipo deflegmador e serpentina, com aquecimento a vapor e possui uma capacidade em torno de 400 a 1000 litros. A destilação é feita com separação das frações cabeça e cauda. A maioria dos estabelecimentos utiliza barril de madeira de jequitibá para acondicionamento e envelhecimento da cachaça. A pesquisa encontra-se

em fase inicial e os resultados parciais apresentados ainda são insuficientes para um diagnóstico do setor na região.

Instituição de Fomento: UFLA

Palavras-chave: diagnóstico, cachaça, região de Lavras.