



## ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA AGUARDENTE DE CALDO DE CANA E CAJÁ

Alexandre da Silva Lúcio<sup>1</sup>, Mércia Melo de Almeida Mota<sup>2</sup>

### RESUMO

A aguardente/cachaça é a bebida alcoólica mais consumida no Brasil e a 3ª no ranking mundial. A cana-de-açúcar é geralmente utilizada para a produção de açúcar, álcool, cachaça, rum e para silagem na alimentação animal. O cajá é um fruto tropical que apresenta características de cor, textura, aroma e propriedades nutricionais. A produção de aguardente a partir da mistura de caldo de cana suplementada com polpa de cajá irá reunir o sabor ácido do cajá ao aroma resultante da fermentação. Desta forma, este trabalho tem como objetivo elaborar e caracterizar a aguardente a base de caldo de cana e cajá. Inicialmente houve a preparação dos chás mediante infusão e em seguida procedeu-se a ativação do inoculo ao longo do três semanas. Fez-se a caracterização físico-química (pH, acidez, densidade e sólidos solúveis) do caldo de cana e da polpa de cajá e realizou-se o estudo do acompanhamento cinético da fermentação na produção da aguardente mista através do planejamento fatorial 2<sup>2</sup> avaliando a influência das variáveis de entrada (% polpa e Brix) sobre as variáveis respostas (% Conversão e produtividade). Por fim, procedeu a caracterização da aguardente mista confrontando com a legislação vigente acerca de bebidas. A aguardente mista de caldo de cana e cajá apresentou características compatíveis com a matéria-prima utilizada, com uma graduação alcóolica de 45°GL dentro das especificações da legislação vigente.

**Palavras-chave:** aguardente, cana-de-açúcar, Spondias.

---

<sup>1</sup>Aluno de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: alexandre01lucio@gmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Orientadora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: mercia01@gmail.com



## ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF THE CANE BROTH AND CAJÁ BRANDY

### ABSTRACT

The aguardente / cachaça is the most consumed alcoholic beverage in Brazil and the 3rd in the world ranking. Sugar cane is generally used for the production of sugar, alcohol, rum, rum and for silage in animal feed. Cajá is a tropical fruit that has characteristics of color, texture, aroma and nutritional properties. The production of brandy from the cane juice blend supplemented with cashew pulp will bring the acid flavor of the cashew to the flavor resulting from the fermentation. In this way, this work aims to elaborate and characterize the brandy based on cane juice and cajá. Initially the teas were prepared by infusion and then the inoculum was activated over the course of three weeks. The physicochemical characterization (pH, acidity, density and soluble solids) of the sugarcane juice and the pulp of cajá was carried out and the kinetic monitoring of the fermentation in the production of the mixed spirit through factorial design 2<sup>2</sup> was evaluated. influence of the input variables (% pulp and Brix) on the response variables (% Conversion and productivity). Finally, the characterization of mixed brandy was confronted with the current legislation on beverages. The mixed brandy of cane juice and cajá presented characteristics compatible with the raw material used, with an alcoholic graduation of 45 ° GL within the specifications of the current legislation.

**Keywords:** Brandy, cane sugar, Spondias.