



A Produção da Cachaça

Gheovane Bageto Lumont, José Daniel Ferreira de Andrade, Paulo Eugenio Durães Oliveira,
Raniele Jesus Ribeiro Silva, Reginaldo de Jesus Oliveira
Orientador: Wellington José Barbosa Co-Orientador: Betty Ferreira da Silva Candian
E.E. Prof. Soares Ferreira – Barbacena - Minas Gerais

Introdução

A cachaça, produzida nos engenhos de cana de açúcar, pode ser considerada um personagem histórico nacional, pois exerce influência sócio-cultural em nossa sociedade desde o período de colonização escravagista.

No início era bebida destinada a animais e escravos. No entanto, deixou a senzala e passou a ser consumida em armazéns da época, chegando à Casa Grande e, daí, às bodegas e grandes salões sociais. Atingiu o ápice do prestígio no século XIX, quando se transformou em símbolo da brasilidade, deixar de bebê-la era considerado uma atitude antipatriótica, pois, qualquer outra bebida, como o vinho, mostrava uma aliança com os portugueses.

No decorrer dos anos a cachaça sofreu mudanças no processo de fabricação e qualidade, fazendo com que o país fosse reconhecido mundialmente através de sua aguardente. Hoje, o Brasil produz oficialmente 1,3 bilhões de litros de aguardente por ano, que é a segunda bebida mais consumida do país perdendo apenas para a cerveja.

A cachaça é o destilado mais bebido no mundo, em quase todos os países é possível encontrá-la, ultrapassando o consumo do uísque.

Este trabalho foi desenvolvido durante o decorrer do semestre, nas disciplinas de história e química. Nele, relacionou-se todo o conhecimento obtido sobre a cachaça a estudos experimentais. Aproveitou-se o somatório de informações e sugestões para preparar uma apresentação onde a aplicabilidade do conhecimento ocorresse em um nível aceitável de compreensão e que fosse possível promover a interação com os ouvintes. Procurou-se fazer testes que demonstrassem as características gerais do processo de produção e identificação da qualidade da cachaça. A parte técnica foi estudada de forma a possibilitar que, mesmo os mais leigos, entendessem como é possível cana de açúcar virar a famosa cachaça. Além disto, a abordagem apresenta a perspectiva que se tem hoje com relação ao reconhecimento econômico, histórico e social da cachaça

Método

A partir do momento em que teve-se a idéia de fazer um trabalho sobre a cachaça, discutiu-se como passar isso ao outro de uma forma clara e interessante.

Primeiramente, deu-se início às pesquisas bibliográficas sobre como produzi-la, os processos, os riscos, as vantagens, as fontes, etc. Livros, internet, entrevistas e debates foram utilizados para aquisição do conhecimento teórico sobre o assunto. Durante umas duas semanas dedicou-se ao levantamento de informações sobre a cachaça, surgiram várias dúvidas, sanadas com o tempo.

Após a obtenção das informações, levantou-se o material necessário para a fabricação da aguardente. Decidiu-se utilizar um destilador em substituição ao alambique já que seu custo era muito alto, considerou-se também a praticidade que um destilador oferecia. Além do destilador utilizou-se um bico de bunsen, fitas adesivas, rolhas, recipientes, levedura (natural e química, ou seja, o fermento), caldo de cana, xarope de beterraba, suco de abacaxi, entre outros materiais. O QG do projeto foi o laboratório de química do colégio, já que oferecia condições para produzir a cachaça com certa segurança.



Resultados

Os resultados finais indicam a conquista dos objetivos do trabalho. Produziu-se cachaça e aguardente, ampliaram-se os conhecimentos, discutiram-se os fatores históricos relacionados ao processo. Contudo, no primeiro momento não se alcançou resultados satisfatórios.

O processo de fermentação natural da cana de açúcar falhou, pois, não se respeitou o tempo previsto para a fermentação e os dias estavam frios, diminuindo a cinética da reação. As duas primeiras experiências com a beterraba foram desanimadoras, enquanto que na primeira tentativa com o fermentado do suco de abacaxi conseguiu-se obter um número de gotas superior ao de beterraba.

A primeira aguardente a ser produzida foi a de beterraba, apresentando uma produção pequena em decorrência de problemas com o equipamento. A produção com o suco de abacaxi foi mais eficaz, contudo observou-se o mesmo problema em relação às quantidades.

Após a análise destes resultados, avaliou-se que questões como adequação do processo, materiais utilizados, temperatura, equipamentos e controle do processo são fundamentais para a produção de uma bebida de qualidade. Discutiu-se ainda que a dedicação, persistência, revisões do trabalho e intensificação dos estudos eram de extrema importância para obtenção do.

Conclusões

Ao final do trabalho observou-se que a cachaça representa um importante produto histórico-econômico para o país.

Concluiu-se ainda que a cachaça e a aguardente podem ser obtidas a partir de certos alimentos desde que contenham quantidade suficiente de açúcar necessário para o processo de fermentação. É a partir deste fenômeno que ocorre a quebra das moléculas dos carboidratos produzindo o álcool etílico, principal componente da cachaça.

Referências

Trindade, Alessandra Garcia. Cachaça: um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas

Cardoso, Maria das Graças e outros. Apostilas Textos acadêmicos da UFLA. Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão. Lavras – MG. 2000

Faria, Andréa Alice da Cunha. Vídeo aula e livro: **Curso Cachaça - Produção Artesanal de Qualidade**.

<http://www.inuseadacachacama.com.br/paginas/fabricacao.htm>.