



## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL E FÍSICO QUÍMICA DE CACHAÇAS DE ALAMBIQUE SUBMETIDAS A BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Meneghin, M. C.<sup>1</sup>; Santos, V. R.<sup>1</sup>; Beraldo, R. M.<sup>1</sup>; Barboza, R. A. B.<sup>1</sup>; Faria, J. B.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Araraquara, São Paulo, e-mail: [babim@sirtunesp.com.br](mailto:babim@sirtunesp.com.br)

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) estabelecem princípios gerais de higiene, limpeza e organização em todas as etapas da produção, inclusive na produção de bebidas. A implantação das BPF na produção de cachaça de alambique além de garantir a qualidade, reduz perdas durante a produção. As condições higiênico-sanitárias de quatro micro indústrias de cachaça, assim como a avaliação sensorial e físico-química de quatro cachaças foram avaliadas a fim de verificar a influência da adoção de BPF na produção. Os estabelecimentos foram avaliados *in loco*, com aplicação de um questionário diagnóstico e coleta de amostras para que fossem posteriormente submetidas à análise sensorial (teste de aceitação) e análises físico-químicas, como graduação alcoólica, aldeídos, ésteres, metanol, alcoóis superiores, acidez, furfural e cobre. Durante 12 meses os estabelecimentos receberam visitas técnicas para implantar ações de boas práticas de fabricação. Após a primeira avaliação, os estabelecimentos A, B, C e D apresentaram as seguintes notas 24,19; 19,41; 35,25; 14,39, respectivamente. Após a interação para capacitação técnica, as notas passaram a ser 56,65; 67,87; 78,94; 84,00, respectivamente. Observou-se que a qualidade sensorial melhorou em todas as cachaças analisadas, sendo esta melhora significativa ( $p \geq 0,05$ ) em duas marcas. Além disso, os resultados das análises físico-químicas demonstraram que, todas as amostras apresentaram-se com os parâmetros dentro dos limites exigidos pela legislação. Desta forma, a implantação de Boas Práticas de Fabricação influencia positivamente na qualidade sensorial da cachaça e contribui para a melhoria da qualidade físico-química.

**Agradecimentos:** SIRT/UNESP, Sindicato Rural de Araraquara, SEBRAE-SP