



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CACHAÇA ADICIONADA DE DIFERENTES TIPOS DE AÇÚCAR

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

¹Departamento de Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Araraquara, São Paulo, e-mail: babim@sirtunesp.com.br

A adição de açúcar na cachaça tem sido utilizada com o intuito de padronizar o sabor, minimizando a agressividade do etanol e de demais defeitos sensoriais que a bebida pode apresentar devido a falhas no processo. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito sensorial de diferentes tipos de açúcar utilizado para adoçar cachaça. A cachaça utilizada foi obtida junto a um alambique da região de Araraquara, São Paulo, sendo padronizada para 40 °GL. Uma amostra foi separada para o branco e outras seis amostras foram adoçadas individualmente com diferentes tipos de açúcar, na proporção de 1,5% v/v. Foram utilizados os açúcares mascavo, líquido, refinado, tipo 2, tipo 3 e VHP. As amostras foram submetidas ao teste de aceitação em relação à impressão global, tendo sido oferecidas, cada uma, a 30 diferentes provadores. As notas médias obtidas foram tratadas estatisticamente (ANOVA). As cachaças adoçadas com açúcar mascavo e açúcar líquido apresentaram notas significativamente maiores ($p \leq 0,05$) que as cachaças adicionadas dos demais tipos de açúcar e que a cachaça que não foi adoçada, demonstrando preferência pelas cachaças adicionadas destes dois tipos de açúcar. No entanto, não houve diferença significativa entre elas ($p \geq 0,05$). As cachaças adicionadas de açúcar tipo 2 e tipo 3 também não diferiram entre si ($p \geq 0,05$). Observa-se que a adição de açúcar na cachaça contribui para sua aceitação e que o açúcar mascavo e o açúcar líquido foram os que mais influenciaram positivamente a impressão global da bebida.

Agradecimentos: SIRT/UNESP, Sindicato Rural de Araraquara