



**PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA AGUARDENTE DE ABACAXI
(*Ananas comosus L. Merril*)**

BEZERRA, BLR; SERRA, JL; SOUSA, TPR; MARTINS, VN. Instituto Federal de
Ciência e Tecnologia do Maranhão

A utilização de sucos de frutas para elaboração de bebidas alcoólicas é uma forma de aproveitamento com o intuito de evitar o desperdício quando não se tem um consumo imediato, também agregando valor às bebidas regionais. A partir dos fermentados de frutas, por meio de destilação se obtêm as aguardentes de frutas sendo necessária a adaptação do processo de produção de acordo com a matéria-prima da região. O trabalho teve como objetivo produzir e avaliar físico-quimicamente aguardente de abacaxi (*Ananas comosus L. Merril*). Para isso, foram adquiridas amostras de abacaxi do mercado Municipal de Zé Doca – MA que foram transportadas, devidamente acondicionadas, ao laboratório de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Maranhão campus Zé Doca – MA, onde foi produzida a aguardente. A partir de então a aguardente foi conduzida ao laboratório de química do Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Maranhão campus Zé Doca – MA, onde foram analisadas quanto à densidade, grau alcoólico e acidez volátil, segundo os métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. De acordo com as análises realizadas observou-se que para o grau alcoólico obteve-se um teor próximo ao limite máximo, 38 á 54 °GL à 20°C. O teor de acidez volátil obtido, 23mg/100 ML⁻¹, enquadra-se no padrão estabelecido pela legislação, máximo 150mg/100 ML⁻¹ (BRASIL - DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009). No entanto, a mesma não consta valores mínimos ou máximos para a densidade que, por meio das análises obteve-se 0,921 g/L. Diante dos resultados obtidos pode-se afirmar que a aguardente de abacaxi (*Ananas comosus L. Merril*) produzida está apta para consumo quanto aos padrões físico-químicos uma vez que, apresenta-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação (BRASIL - DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009).