



APROVEITAMENTO DA POLPA DO AÇAÍ PARA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE

AQUINO, N.S.M.¹; SANTOS, S.N.¹; OLIVEIRA, T.L.¹; COELHO, S.C.².

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA

²Professor Esp. Orientador Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA

O presente trabalho tem por objetivo produzir e avaliar um novo produto: aguardente de açaí. Elaborou-se a aguardente, utilizando a variedade do açaí *Euterpe oleracea*, abundante na área rural do bairro Maracanã localizado em São Luís-MA e, posteriormente, comparou-se os resultados obtidos durante a avaliação da qualidade com os padrões de identidade e qualidade de aguardente exigidos pela legislação brasileira. Para a produção da aguardente efetuou-se o preparo do mosto, em dorna de aço inoxidável, utilizando 3L da polpa do açaí, 27L de água potável e fermento. A correção do °Brix do mosto foi realizada por meio da adição de açúcar até obter-se °Brix entre 14 e 16, medido por meio de refratômetro, uma vez que a matéria-prima apresentou °Brix igual a 2,3. O pH do mosto foi mantido entre 4 e 4,5, sendo este corrigido com o acréscimo de solução de ácido sulfúrico 10%. Inoculou-se o mosto com a levedura *Saccharomyces cerevisiae* e monoesterato de sorbitana. O tempo de fermentação foi de 31 horas e a temperatura mantida entre 25 e 27°C. Transferiu-se 25 L do vinho (mosto fermentado) para o alambique de cobre simples tipo capelo e serpentina com capacidade de 30L onde deu-se início ao processo de destilação. Obteve-se 3,25L de aguardente de açaí, sendo descartado os primeiros e os últimos 10% (cabeça e cauda). Os 80% restantes, denominados coração, foram envasados e armazenados durante 30 dias. Após o tempo decorrido realizou-se as análises físico-químicas e os exames organolépticos na aguardente de açaí seguindo as recomendações do MAPA, todas as análises foram efetuadas em triplicatas. De acordo com os resultados obtidos a aguardente produzida possui teor alcoólico de 41,5°GL, acidez volátil em ácido acético em 15,78 mg /100mL de álcool anidro, ésteres totais em acetato de etila de 27,02 mg/100mL de álcool anidro, extrato seco total em 0,23g/L, acidez total titulável de 0,0176 g/100mL e pH de 5,12. Os exames organolépticos apresentaram-se dentro dos limites especificados pela legislação para limpidez, cor e aspecto. O rendimento obtido foi de 13% e o gasto por litro de R\$ 9,51.