

# Madeira amazônica é eficaz para armazenamento de cachaça

O processo de envelhecimento natural de bebidas, armazenado-as em barris ou tonéis de madeira por um tempo determinado, é uma prática que remete aos primórdios da história. Na época áurea da borracha no Amazonas, por exemplo, seringueiros armazenavam a cachaça em barris construídos de seringueiras e não entendiam como a bebida armazenada tinha um sabor e aroma diferentes das que eram guardadas em garrafas de vidro.

Em 2009, quase 120 anos depois, o pesquisador da Universidade Federal de Lavras (UFLA), Jonnys Paz Castro, demonstrou a eficácia de madeiras da floresta amazônica com potencial para armazenamento de bebidas.

De acordo com ele, as madeiras das espécies Jatobá e Cumarurana são as com maior potencial para armazenamento de bebidas destiladas, pois, além de manter as espécies, melhoram as características sensoriais (aroma, cor e sabor) das bebidas.

"A análise dos dados cromatográficos dos extratos indicou que houve diferenças significativas entre os extratos das madeiras termotratadas e não termotratadas com relação à coloração, quantidade e número de compostos. O siringaldeído, encontrado nos extratos das duas madeiras, pode indicar a utilização dessas espécies para o armazenamento de bebidas destiladas", garantiu Castro.

O resultado foi obtido no projeto de pesquisa intitulado 'Utilização de Madeiras Amazônicas para a produção de Tonel e envelhecimento de bebida destilada', desenvolvido de 2009 a 2012 na UFLA.

O estudo contou com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), por meio do Programa de Apoio à Formação de Recursos Humanos Pós-Graduados do Estado do Amazonas (RH Posgrad).

## TESTE

O pesquisador esclareceu que foram confeccionados corpos de prova com dimensões de 2 x 2 x 2 cm. Alguns corpos de prova foram submetidos ao termotratamento em estufa, com uma temperatura constante de 200°C, durante 120 minutos.

Foram confeccionados corpos de prova da madeira de carvalho (*Quercus* sp) para comparação e preparada uma solução hidroalcoólica para simular a bebida destilada (cachaça).

"Os corpos de prova termotratados e não termotratados foram secos em estufa a 103°C ± 2°C por 24 h. Após esse período de secagem, foram colocados em um recipiente de vidro juntamente com 100 mL de solução hidroalcoólica para que houvesse a interação líquido/madeira de cada espécie para obtenção do extrato", explicou Castro.

Os corpos de prova das madeiras amazônicas ficaram armazenados em recipientes durante seis meses. “ O siringaldeído, encontrado nos extratos das duas madeiras, pode indicar a utilização dessas espécies para o armazenamento de bebidas destiladas”, garantiu o pesquisador.

### **ENVELHECIMENTO DA BEBIDA**

O processo de envelhecimento natural da cachaça consiste em armazená-la em barris ou tonéis de madeira por um tempo determinado, ação que produz alterações na composição química, no aroma, no sabor e na cor da bebida.

Durante o envelhecimento ocorrem diversas reações químicas que resultarão em diferenças significativas, do ponto de vista sensorial, entre uma cachaça que tenha sido envelhecida de uma que não tenha passado por tal processo.

O Brasil possui uma produção de aproximadamente 1,5 bilhões de litros por ano de bebida destilada de cana-de-açúcar, demonstrando a importância deste produto para a economia nacional.

A cachaça pode ser comercializada após a destilação ou passar por um período de armazenamento em barris de madeira, antes de ser engarrafada para a comercialização.

Atualmente, a madeira mais utilizada para o envelhecimento de bebida destilada é o carvalho (*Quercus* sp.). Depois do carvalho, no Brasil, a cerejeira (*Amburana cearensis*) e o bálsamo (*Myroxylon peruiferum*) são as espécies mais utilizadas para o armazenamento de bebida destilada.

### **FLORESTA AMAZÔNICA**

A região amazônica abriga aproximadamente 2,5 mil espécies de árvores, cujas madeiras se diferenciam quanto a sua estrutura anatômica e propriedades tecnológicas.

De acordo com Castro, mesmo com todo o potencial, a região limita-se à utilização de pouco mais de duas espécies nativas e outras exóticas para o armazenamento de bebidas.

“A possibilidade de produção de barris para envelhecimento de bebidas, produzidos com madeiras da Amazônia, pode caracterizar um novo marco para a industrialização de certas espécies e uma nova fonte de matéria-prima para a confecção de barris, além da produção de bebidas diferenciadas”, disse o pesquisador.

### **SOBRE O RH-POSGRAD MESTRADO**

O Programa de Apoio à Formação de Recursos Humanos Pós-Graduados do Estado do Amazonas concede bolsas de mestrado a profissionais interessados em realizar curso de pós-graduação stricto sensu, em Programa de Pós-Graduação recomendado pela Capes em outros Estados da Federação.

**Fonte: Agência Fapeam, por Camila Carvalho**