



## RESUMO

Comparação das boas práticas de fabricação de cachaça e graspa entre empresas de pequeno e grande porte.

AUTOR PRINCIPAL:

LUCIARA COSTA DA SILVA

E-MAIL:

lutramontina@yahoo.com.br

TRABALHO VINCULADO À BOLSA DE IC::

Não

CO-AUTORES:

DÉBORA FERLIN, LUCAS VANZ

ORIENTADOR:

MS. JANAÍNA CHAVES ORTIZ

ÁREA:

Ciências Exatas, da terra e engenharias

ÁREA DO CONHECIMENTO DO CNPQ:

1.00.00.00-3 - Ciências Exatas e da Terra

UNIVERSIDADE:

Universidade de Passo Fundo

INTRODUÇÃO:

A cachaça e a graspa, são bebidas destiladas muito consumidas no Brasil. Para atender tal demanda, existe um expressivo número de indústrias de grande porte produtoras desta bebida, mas pelo seu fácil processo de produção, existe também um elevado número de pequenos produtores informais da mesma. O grande problema está na falta de instrução destes produtores informais perante as condições higiênico/sanitárias que o ambiente deve possuir para produzir um produto final de qualidade e sem riscos para a saúde dos consumidores. Diante disso, três acadêmicos do curso de Química da Universidade de Passo Fundo (UPF), dentro da disciplina de Tópicos Especiais em Química I, realizaram visitas técnicas em duas indústrias de produção dessas bebidas; uma de cachaça e outra de graspa no Rio Grande do Sul, com o intuito de avaliar se as condições de produção dessas indústrias são coerentes com a legislação vigente determinada pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

METODOLOGIA:

Inicialmente, foi realizada uma pesquisa por indústrias produtoras de cachaça e graspa nas regiões Nordeste e Noroeste do Rio Grande do Sul, para posterior escolha de duas delas de acordo com a localização e a viabilização de visita técnica. As visitas foram realizadas por três acadêmicos, os quais no decorrer desta foram acompanhados por um guia designado pela indústria. Com autorização dos locais visitados registraram-se os dados para posterior discussão e análise. Foram adquiridos produtos nas duas indústrias visitadas para análise Físico Química dos parâmetros de densidade, com a utilização de um densímetro Incoterm, pertencente ao Laboratório de Química da UPF e do íon cobre por Espectrofotometria de Absorção Atômica com Atomização em Chama no Laboratório de Análise de Solos da mesma Instituição.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES:

A primeira indústria que foi visitada localiza-se no município de Marau, sendo uma empresa de pequeno porte e que faz parte da rota turística „Rota das Salamarias“, tendo assim um nicho de mercado consumidor. O processo de produção é totalmente artesanal, sem sistema automatizado, consistindo desde o cultivo da cana de açúcar até o produto acabado. Constatou-se na visita a total inexistência de um Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), pois a situação do estabelecimento apresentava várias não conformidades, principalmente nas condições higiênico/sanitárias. As condições estruturais também eram precárias; não havia janelas, portas, forro e o piso estava totalmente degradado. As condições dos equipamentos estavam em desacordo com a legislação, com o destilador oxidado e as pipas de plástico. O produto final apresentava teor de cobre dentro da legislação, mas o de álcool abaixo do estabelecido pelo MAPA.

A segunda indústria se localiza na cidade de Bento Gonçalves, sendo de grande porte com capacidade de produção média de 600 litros por dia. A produção de grapa se caracteriza pela destilação das cascas da uva que é rejeito da produção de vinho da mesma. Todo o processo de produção é automatizado. A matéria prima é adicionada no destilador e o processo se dá neste mesmo equipamento até a obtenção do produto final. O ambiente de produção apresenta-se em boas condições higiênico/sanitárias. Os recipientes de armazenagem eram de aço inoxidável, com pilastras de sustentação impedindo o contato com o solo. As edificações da empresa eram de exímia qualidade, sendo a única observação negativa da mesma alguns defeitos no forro. Também se destaca pelo sistema de tratamento de efluentes gerados no processo, sendo realizado na própria empresa. A análise do íon cobre e de álcool demonstraram a qualidade do produto, estando de acordo com a legislação vigente.

## CONCLUSÃO:

Após a realização das observações nas indústrias, pode-se concluir que o cumprimento das normas de um MBPF de uma indústria e a regularização desta perante os órgãos de fiscalização, resulta num produto final com a qualidade garantida para o mercado consumidor.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL, 2005. MAPA. Instrução Normativa nº 13, de 30 de junho de 2005.

Disp.<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=12386>.

BRASIL, 1988. MAPA. Lei Federal 7678 de 08 de novembro de 1988.

Disp.<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>

GONÇALVES, Cleber Miranda. Manual de boas Práticas de Fabricação da Cachaça de Alambique. Ilhéus, Bahia. Editora da UESC, 2009

---

Assinatura do aluno

---

Assinatura do orientador