



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. O abacaxi foi lavado e em seguida passado no liquidificador. O suco foi coado e corrigido quanto á acidez e açúcar para ser adicionada a levedura (*Saccharomyces cerevisiae*). O mosto foi transferido para o balão volumétrico e vedado. Após 24 horas de fermentação realizou-se a destilação e aqueceu-se por um período de 4 horas, obtendo-se assim a aguardente desejada. 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. Apesar de a legislação (BRASIL - DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009) não exigir a análise de densidade a mesma foi realizada no intuito de adquirir maiores conhecimentos sobre o produto. De acordo com as análises realizadas, 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. Para a densidade que, 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.