UDESC UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA | JOINVILLE CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA
SEMINÁRIOS

2023/2 – PPGQ / SEM I e II

DATA:

11/10/23

PALESTRANTE:

Maria Solange Martins da Silva (mestranda em Química Aplicada) [Currículo Lattes]

INSTITUIÇÃO:

UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

TÍTULO DA PALESTRA:

Buquê químico da cachaça: como os compostos químicos influenciam nas características sensoriais, do sabor até a aparência final do produto.

RESUMO:

A química desempenha um papel crucial na formação das características sensoriais da cachaça. Os compostos secundários que compõem o seu buquê químico têm influência significativa tanto no sabor e aroma quanto na aparência final do produto. Os processos de fermentação, destilação e envelhecimento são responsáveis por transformar a cana-de-açúcar em uma bebida complexa e saborosa. A destilação da cana-de-açúcar confere à cachaça uma complexidade aromática única. No seu buquê químico, podemos encontrar uma ampla variedade de aromas, resultado da presença de diversos compostos químicos, tais como ésteres, aldeídos, álcoois, cetonas, entre outros, que são formados durante os processos de fermentação e destilação. Essa combinação de compostos químicos contribui para a riqueza e singularidade dessa bebida tradicional. A análise sensorial da cachaça desempenha um papel importante na apreciação e avaliação da qualidade da bebida, permitindo identificar e descrever as diferentes notas aromáticas presentes, bem como as nuances de sabor que ela oferece.