

DA PRESENÇA DE TERPENOS, LACTONAS E IONONAS EM CACHAÇAS.

Thaís da S. Rocha*, Felipe A. T. Serafim (PQ), Douglas W. Franco (PQ)

Universidade de São Paulo – Instituto de Química de São Carlos.

* *thaisrocha@iqsc.usp.br*

Objetivos

O conhecimento de novos compostos químicos presentes na cachaça que possam contribuir tanto de forma negativa ou positiva ao sabor e ao aroma da bebida é de grande importância para o seu controle de qualidade.

Propõe-se neste estudo, a identificação e a quantificação de alguns compostos neste destilado cuja relevância para as propriedades sensoriais de outras bebidas é bem reconhecida¹. Esses compostos são o éster dietil succinato, os terpenos: linalol, α -terpineol, β -citronelol, eugenol, farnesol; as iononas: a α -ionona e a β -ionona; e as lactonas: a δ -nonalactona, a γ -decalactona e a γ -octalactona.

Métodos/Procedimentos

Utilizou-se a técnica de SPE, com cartuchos DSC-18 de 1g para pré-concentração das amostras, utilizando diclorometano para eluição. Após pré-concentração, as amostras foram analisadas por cromatografia gasosa acoplada a um espectrômetro de massa (GCMS)². Foram analisadas nove amostras de cachaças provenientes do produtor Campanari, sendo 8 envelhecidas em diferentes tipos de madeira e 1 amostra não envelhecida (branco). Também foram analisados extratos etanólicos (solução etanol/água) de nove tipos de madeiras.

Resultados

O dietil succinato (aroma de frutas) foi detectado em todas as amostras analisadas, porém com diferenças significativas entre as suas concentrações em extratos etanólicos e cachaças envelhecidas. A β -ionona não foi detectada em nenhuma das amostras e a α -

ionona foi detectada em todas as frações do destilado (cabeça, coração e cauda) e nas amostras de cachaça e em apenas três dos extratos. Dentre as três lactonas estudadas, apenas a δ -nonalactona não foi detectada em todas as amostras analisadas. Das amostras de cachaças, a não envelhecida e a envelhecida em madeira Amendoim foram as que apresentaram as maiores concentrações de farnesol (aroma de flores).

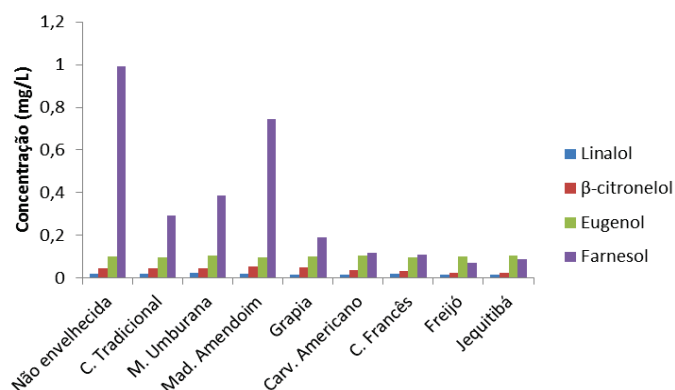


Figura 1: Concentração de terpenos mais abundantes nas amostras de cachaças Campanari.

Conclusões

O dietil succinato e os compostos da classe dos terpenos, em geral, foram os mais abundantes nas amostras. A maior parte dos compostos apresentou variação significativa em suas respectivas concentrações em função do tipo de madeira do barril utilizada no seu envelhecimento, ou na confecção de extratos.

Referências Bibliográficas

- ¹ Pino, J. A.; Food Chem., 2006.
- ² Jennings, W.; New York: Academic Press, 1980.