

## ESTUDO DOS PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO DE CACHAÇA ARTESANAL EM LUZIÂNIA (GO)

PEREIRA, Ana Clara Silva<sup>1</sup>; SANTOS, Rita de Cássia Silva<sup>1</sup>; MACHADO, OLIVEIRA, Regina de Carvalho<sup>1</sup>; SILVA, Manoel Lucas<sup>1</sup>; SANTOS, André Luiz<sup>1\*</sup>.  
Instituto Federal de Goiás, *Campus Luziânia* \*[andre.santos@ifg.edu.br](mailto:andre.santos@ifg.edu.br)

A fim de resgatar os saberes tradicionais e valorizar o patrimônio material da zona rural do município de Luziânia (GO), nossa pesquisa teve como objetivo investigar os processos de fabricação, fermentação e comercialização da cachaça artesanal. Destacamos que o estudo da cachaça se deu pelos seguintes fatores: ser considerada uma bebida tipicamente brasileira, a segunda bebida mais consumida pelos brasileiros e a terceira mais consumida no mundo tanto que é ela é mais conhecida do que o futebol e o samba. Além disso, a cachaça é basicamente processada de duas formas distintas: industrialmente e artesanalmente, no entanto, o processo de fermentação da cachaça independentemente da maneira como é processada, geralmente envolve as seguintes etapas: a extração do caldo da cana de açúcar, o tratamento do caldo, o preparo do mosto, a fermentação e a destilação. Dentre essas, destacamos que foram realizadas análises físico-químicas e microbiológicas, focadas em parâmetros como pH; cor; turbidez; densidade; acidez fixa, total e volátil; teor alcoólico; teor de cobre; contaminação; e estabilidade microbiológica, tendo como foco- somente a etapa de fermentação. Essas análises permitiram uma melhor compreensão sobre como os diferentes estágios da fermentação influenciam a qualidade e as propriedades da cachaça – o sabor e o aroma –, assim como a segurança do produto final. Com base nos resultados obtidos, espera-se que esta pesquisa possa contribuir para o conhecimento científico sobre a fermentação da cachaça artesanal produzida na zona rural de Luziânia, dado que evidenciamos e catalogamos os métodos tradicionais de produção com vistas à valorização dos saberes locais, reforçando a importância cultural e econômica da cachaça para essa comunidade. Ademais, identificamos e sugerimos práticas que possam mitigar a geração de resíduos químicos durante a fermentação, promovendo, assim, uma produção mais sustentável e ecológica. Por fim, os resultados obtidos não apenas fortalecem a tradição da produção de cachaça, como também abrem caminhos para inovações que garantam a qualidade e a sustentabilidade desse importante produto artesanal.

**Palavras-chave:** cachaça; caracterização; fermentação; comercialização; saberes tradicionais.

**Agradecimentos:** O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás (nº 18 /2023). PEREIRA, Ana Clara agradece ao CNPq pela bolsa concedida.