

## UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS QUIMIOMÉTRICAS NA PREDIÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DE CACHAÇA ARTESANAL NÃO ENVELHECIDA

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

**CAETANO; Daniela <sup>1</sup>, LIMA; Clara Mariana Gonçalves <sup>2</sup>, SILVA; Gilmare Antônia da <sup>3</sup>, AFONSO; Robson José de Cássia Franco <sup>4</sup>, COUTRIM; Mauricio Xavier <sup>5</sup>, GREGÓRIO; Sandra Regina <sup>6</sup>**

### RESUMO

A cachaça é uma bebida destilada feita a partir da cana-de-açúcar, produzida exclusivamente no Brasil e apreciada no mundo todo. O crescimento da produção e a valorização da cachaça nos mercados interno e externo têm direcionado a produção da bebida no Brasil com foco na sua qualidade e valor agregado, buscando obter reconhecimento internacional e aumentar as exportações. Nesse sentido, a região de Salinas recebe destaque por possuir Indicação Geográfica de Origem do produto em questão. Objetivou-se, com este estudo, avaliar as características sensoriais por meio da Análise Descritiva Quantitativa 24 amostras de cachaça artesanal não envelhecida utilizando análise de componentes principais (ACP) e rede neural de Kohonen. Os atributos (23) foram divididos entre aroma (11) e sabor (12). A PCA não apresentou boa diferenciação de amostras, por outro lado, usando a rede neural de Kohonen foi possível agrupar as amostras de acordo com suas características de aroma e sabor em 9 e 10 grupos distintos, respectivamente. Um número reduzido de descritores poderia ser usado para descrever o sabor das amostras de cachaça (álcool, ácido, doce, amargo, cítrico, alcatrão e queimado), pois existem correlações significativas ( $R > 0,70$ ,  $p < 0,05$ ) entre eles com frutado, bagaço, caldo de cana fermentado e descritores adstringentes. Essa diminuição nos números dos descritores poderia ser capaz de reduzir a carga de trabalho dos julgadores sem prejuízo para a caracterização sensorial da amostra. O estudo é relevante por promover a determinação do perfil sensorial da cachaça artesanal não envelhecida da região de Salinas o que poderá ser útil na diferenciação do produto a fim de evitar fraudes e falsificações.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cachaça, Caracterização sensorial, Análises de Componentes Principais, Rede Neural de Kohonen

<sup>1</sup> Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas, daniela.caetano@ifnmg.edu.br

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Campinas, claramarianalima@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal de Ouro Preto, gilmare@ufop.edu.br

<sup>4</sup> Universidade Federal de Ouro Preto, robsonafonso@iceb.ufop.br

<sup>5</sup> Universidade Federal de Ouro Preto, mcoutrim@ufop.edu.br

<sup>6</sup> Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, sandragregorio@ufrj.br