



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

PRODUÇÃO DE ÁLCOOL EM GEL A PARTIR DA DESTILAÇÃO DE VINHOS APREENDIDOS PELA RECEITA FEDERAL DO BRASIL

LAZZAROTTI, Lavínia¹; OLIVEIRA, Leonardo Henrique de².

1. Discente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC);
2. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A Receita Federal do Brasil (RFB) é responsável pela fiscalização da entrada de produtos importados para o território nacional. Em caso de ilegalidade, a RFB é encarregada de realizar a apreensão e aplicação de um destino para as mercadorias, como destruição, leilão, doação a entidades ou incorporação, conforme abordado na Portaria MF Nº 282, de 09 de junho de 2011. Devido a grande demanda por álcool etílico (etanol) gerada pela pandemia da Covid-19, estabeleceu-se um acordo de cooperação entre a RFB e a Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc) visando um destino mais adequado ao vinho apreendido pelo órgão fiscalizador, sendo essa uma das bebidas alcólicas mais frequentemente encontradas de forma irregular no Brasil. **Objetivo:** Produzir álcool em gel a partir da mistura etanol-água obtida pela destilação fracionada de vinhos apreendidos. **Método:** Os procedimentos metodológicos dividem-se em três etapas: a) Destilação de 4,5 L de vinho em uma bancada de destilação no Laboratório de Reatores. b) Verificação da concentração de álcool em graus GL por meio de um alcoômetro. c) Formulação do álcool em gel, utilizando-se de 30 g de carbopol para cada 100 mL de álcool 70°, realizada no Laboratório de Estruturas, Saneamento e Meio Ambiente. A destilação e as análises são realizadas no Campus II da Unoesc de Joaçaba. **Resultados:** Como resultados, espera-se a produção contínua de álcool em gel, empregando a mistura etanol-água com concentração suficiente obtida pela destilação. O produto será destinado para abastecimento interno da Unoesc e, futuramente, para as unidades de saúde e hospitais vinculados à Secretaria Municipal de Saúde de Joaçaba. **Conclusão:** Através da destilação fracionada do vinho apreendido pela RFB e a consequente produção de álcool em gel, torna-se possível o reaproveitamento de um produto que seria destruído e descartado, havendo, dessa maneira, um destino mais adequado e sustentável para a bebida.

Palavras-chave: Vinhos Apreendidos; Destilação Fracionada; Álcool em Gel.

Contato: Lavínia Lazzarotti, lavinia.lazzarotti@unoesc.edu.br.



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

Agradecimentos: Os autores agradecem ao programa UNIEDU pela concessão da bolsa de pesquisa prevista no Art. 170 da Constituição do Estado de Santa Catarina.