DESCARACTERIZAÇÃO DE VINHOS APREENDIDOS PELA RECEITA FEDERAL DO BRASIL PARA OBTENÇÃO DE ÁLCOOL EM GEL

Sarah Sgaria Wasserberg[1], Leonardo Henrique de Oliveira[2]

1. Discente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, Joaçaba, SC
2. Docente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, Joaçaba, SC

Autor correspondente: Sarah Sgaria Wasserberg, sarahsgaria@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O Brasil enfrenta apreensões de mercadorias pela Receita Federal, entre as quais se destacam os vinhos, introduzidos de forma irregular no país. Tradicionalmente, esses produtos seriam destruídos, o que gerava desperdício e impacto ambiental. A Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC), em parceria com a Receita Federal do Brasil (RFB), desenvolveu um projeto para a descaracterização e reaproveitamento dos vinhos apreendidos, transformando-os em insumos de utilidade social. Essa iniciativa alinha-se aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), principalmente ao promover consumo e produção responsáveis, além de reduzir impactos ambientais. **Objetivo:** Produzir álcool em gel 70% a partir da destilação de vinhos apreendidos pela Receita Federal do Brasil, com vistas ao aproveitamento sustentável e à geração de produtos destinados a instituições de saúde e projetos sociais. **Método:** As atividades foram conduzidas nos laboratórios da UNOESC, localizados no Campus II de Joaçaba. O processo iniciou-se com o recebimento e acondicionamento de 504 garrafas de vinhos apreendidos. Em cada ciclo de destilação fracionada, cerca de 4,5 L da bebida foram processados em balão volumétrico de 5 L acoplado a um refervedor com manta aquecedora. O aquecimento gradual possibilitou a separação da mistura hidroalcoólica, coletada em amostras de 50 mL e analisada por alcoometria. O teor alcoólico obtido foi, em média, de 88%, sendo posteriormente diluído para 70%. A formulação do álcool em gel foi realizada adicionando carbopol e AMP-95. Paralelamente, os resíduos da destilação passaram a ser avaliados para incorporação em sabonetes líquidos. **Resultados:** Até junho de 2025, foram realizadas 133 destilações, correspondendo ao processamento de aproximadamente 836 L de vinho (1115 garrafas). O procedimento resultou em 114 L de destilado, dos quais foram produzidos cerca de 17,2 L de álcool em gel e 8 L de álcool líquido a 70%. Os produtos obtidos foram destinados ao Ambulatório Médico Universitário, setores internos da UNOESC e instituições de saúde locais. O resíduo líquido, em torno de 721 L, mostrou potencial de aproveitamento em sabonetes líquidos. **Conclusão:** O projeto de descaracterização de vinhos apreendidos demonstra que é possível transformar mercadorias de descaminho em produtos de impacto socioambiental positivo. A produção de álcool 70% contribuiu para suprir demandas institucionais e comunitárias, além de evitar o desperdício e reduzir os custos de destruição de mercadorias para a Receita Federal. A iniciativa consolida-se como um exemplo de inovação sustentável, ensino aplicado e responsabilidade social universitária.

Palavras-chave: Vinhos; Álcool em gel; Destilação; Receita Federal.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao programa UNIEDU pela concessão da bolsa de pesquisa prevista no Art. 170 da Constituição do Estado de Santa Catarina. Os autores agradecem a FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelos recursos disponibilizados via o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC No 15/2021 - PROGRAMA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO DE APOIO AOS GRUPOS DE PESQUISA DA ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DAS FUNDAÇÕES EDUCACIONAIS – ACAFE, a partir do Termo de Outorga N. 2021TR001227