

UTILIZAÇÃO E REAPROVEITAMENTO DE FRUTOS DE PÊSSEGO, CONSIDERADOS COMO DESCARTE NO COMÉRCIO *IN-NATURA*, PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM DESTILADO

Pesquisadores: GIOVANNI, Rodrigo Nogueira
BALDICERA, Luiz Henrique

O pêssego (*Prunus Pérsica*) é um fruto que atualmente é consumido *in natura* e tem sabor, aspecto e coloração agradável, sendo sua coloração e forma um dos pontos mais fortes no mercado consumidor. Na região do Meio Oeste de Santa Catarina a atividade predominante é a produção de frutas de caroço, sendo o pêssego uma das culturas mais plantadas por pequenos agricultores, muitas vezes, fazendo com que a maior fonte de renda venha a partir dessa cultivar. O fruto tem, na maioria das vezes, o seu destino para o comércio *in natura* e com maior importância nas regiões Sudeste e Nordeste. Com o passar do tempo, o preço e as intempéries vêm atrapalhando a produção desse fruto, fazendo com que sejam danificados e os produtores acabem levando prejuízo ou parando com a atividade. O projeto utilizou frutos danificados das variedades Chimarrita e Planalto na formulação de um fermentado base para a destilação, tendo como produto final um destilado *Brandy* (graduação alcoólica entre 30 a 58°). Primeiro efetuou-se a lavagem dos frutos tirando as sujidades, depois se fez a moagem e a sulfitagem, a correção do brix^o com sacarose, a formulação do pé de cuba, e a fermentação (Erlemeyer 6 Litros). Após a fermentação foram realizadas análises de pH, Densidade, Grau Babo e Graduação alcoólica, e logo após foi feita a destilação. O destilado foi colocado em garrafas de vidro com chips de carvalho para envelhecimento (“sabor e odores mais suaves”), foram realizados testes de graduação alcoólica, acidez volátil em ácido acético, álcoois superiores, cobre, ésteres em acetato de etila, aldeídos em aldeídos acéticos e álcool metílico. Os testes feitos com o destilado obtiveram limites aceitáveis, conforme comparados aos padrões exigidos pelo Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA). O rendimento de destilado foi de 12,5% do volume total do fermentado base. A análise sensorial teve aprovação de 70,5% dos consumidores e mostrou-se satisfatório para os quesitos, como aspectos visuais, aroma, sabor e impacto global.

Palavras-chave: Pêssego. *Brandy*. Alambique.

luiz.baldicera@hotmail.com