



[Início](#)
bem-vindo

[Raie](#)
institucional

[Inovação](#)
e incubação

[Comunicação](#)
mídias

[Empresas](#)
incubadas

[Contatos](#)
fale conosco

Notícias | Engenharia pesquisa aguardente de abacaxi

15/01/2013 - 17:37

[Tweet](#)

[Curtir](#)

1



Substituindo tradição por inovação, pesquisadores analisam novo produto destilado à base do abacaxi e dos resíduos da fruta

Assessoria - Ufal

A tradicional aguardente da cana-de-açúcar ganhou novo paladar numa pesquisa desenvolvida na Universidade Federal de Alagoas. Uma fruta cítrica e tropical inovou a produção da Engenho Nunes, empresa incubada na Universidade Federal de Alagoas há quatro anos. O abacaxi foi o ingrediente principal do processo de fermentação e destilação para obtenção do novo produto.

A aguardente de abacaxi é resultado de uma pesquisa de iniciação científica coordenada pelo professor do curso de Engenharia Química, João Nunes de Vasconcelos. Ele explica que a ideia surgiu a partir de uma motivação sustentável. "Existem usinas que aproveitam a polpa do abacaxi e descartam o

resto, então pensamos na possibilidade de aproveitar esses resíduos", disse, se referindo à casca da fruta, também utilizada no experimento.

Para dominar a técnica de produção, o professor Nunes e o aluno do curso de Engenharia Química, Daniel Fernandes Costa, bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic), realizaram várias etapas do processo, obtendo a aguardente em alambique de cobre, utilizando, além da casca, a polpa e o suco do abacaxi. Mas, vislumbrando a alternativa de baratear o custo da aguardente, os pesquisadores também adicionaram caldo de cana-de-açúcar em outras amostras.

"Só podemos avaliar os custos da produção da aguardente com mosto misto quando tivermos o estudo do quanto é possível acrescentar de caldo de cana-de-açúcar sem alterar a qualidade e o sabor característico do abacaxi", adiantou o professor. Mas pensando em levar para o mercado um produto novo, o engenho instalado no ambiente universitário aproveita a experiência de mais de 10 anos de pesquisas do professor João Nunes nesta área para idealizar mais um passo nas pesquisas com matérias-primas regionais.

Dando continuidade ao trabalho de iniciação científica, os pesquisadores estão aperfeiçoando a aguardente de abacaxi, a partir do envelhecimento em barris de carvalho. "Escolhemos esse tipo por ser mais fácil de encontrar no mercado e a mais tradicional no envelhecimento de cachaça. Durante um ano vamos coletar amostras para analisar mensalmente a evolução do produto", explica Nunes.

Já no primeiro mês da mais recente experiência, as alterações de cor e sabor começam a aparecer, com a incorporação de substâncias da madeira. A expectativa é criar um produto promissor que traduz a tecnologia desenvolvida na Ufal aliada à matéria-prima da terra. "Eu fico muito orgulhoso por fazer nossas pesquisas gerarem resultados práticos, porque é o nome da universidade e do Estado agregado a um produto de qualidade", destacou, com a certeza de que cana-de-açúcar e abacaxi são apenas o início de grandes

projetos.

Engenho incubado

Fundada em dezembro de 2008, a empresa incubada Nunes e Góes Beneficiamento e Comércio de Bebidas Ltda, sob o comando dos professores João Nunes de Vasconcelos e Ana Maria Góes de Vasconcelos, comercializa cachaça envelhecida com a marca Engenho Nunes. A empresa é incubada na Ufal por se destacar nos métodos de produção utilizando inovação tecnológica nos processos de produção de aguardente de cana-de-açúcar. Atualmente, o foco da linha de produtos é o envelhecimento de aguardente de cana em barris de cinco diferentes madeiras: carvalho, castanheira, jatobá, jequitibá e umburana.

+ Mais imagens



Raie © 2012 - Todos os direitos reservados.
Produzido por: [Set Web Studio](#)