

AVALIAÇÃO DO TEOR DE ÁLCOOL PRESENTE EM BEBIDA MISTA À BASE DE DOCE DE LEITE

Congresso Online Nacional de Química, 4ª edição, de 04/04/2022 a 06/04/2022

ISBN dos Anais: 978-65-81152-51-2

LE MOS; João Lucas Ferreira Gomes ¹, OLIVEIRA; Arnald Pinho de ², OLIVEIRA; Arlem Joaquim de Pinho ³, OLIVEIRA; Eduarda Ferreira de ⁴, DAMACENO; Fernanda Barbosa ⁵, SOUZA; Alexandre Santos de ⁶

RESUMO

No Brasil, os povos indígenas já faziam o uso de bebidas antes mesmo da chegada dos portugueses, o uso não era rotineiro, mas as bebidas alcoólicas eram preparadas e consumidas pelas tribos em rituais religiosos. As bebidas alcoólicas são parte do nosso cotidiano e como qualquer outro alimento precisam de uma legislação para manter um alto nível de qualidade e segurança. De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 35 de 2010. Art. 68. Bebida alcoólica mista ou coquetel é a bebida com graduação alcoólica superior a meio e até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, de acordo com a composição citada na IN (álcool etílico potável de origem agrícola; ou mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c"; adicionada: de bebida não alcoólica; de suco de fruta; de xarope de fruta; de leite; de ovo; de outra substância de origem vegetal; de outra substância de origem animal; ou da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "h"). O presente resumo que se enquadra na área de análises físico-químicas visa apresentar uma caracterização do coquetel feito a partir de uma bebida à base de doce de leite. Para o desenvolvimento da pesquisa, foram utilizados coquetéis do sabor Dulce de leche (doce de leite) da marca Zouk, cedidos pela empresa Asscorp Alimentos LTDA, sediada no município Salinas, MG. As 4 amostras foram envasadas em garrafas de 750 mL originais da marca, tampadas, lacradas e enviadas imediatamente para o laboratório de físico-química do IFNMG-*Campus* Salinas, onde foram armazenadas em incubadoras de Demanda Bioquímica de Oxigênio (BOD) a 25°C. Analisou-se o teor alcoólico, onde a temperatura da amostra foi corrigida para 20°C e colocada 100 mL em um balão de fundo chato. Para determinar o teor alcoólico, é preciso obter o destilado da bebida de doce de leite, para isso foi necessário a confecção de uma coluna de destilação fracionada onde adaptou-se a metodologia descrita de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008). Nessa confecção se utilizou uma chapa de aquecimento, conectores, coluna de fracionamento, termômetro, condensador, suporte universal, garras, pérolas de vidro e um balão volumétrico. É imprescindível se atentar na temperatura registrada pelo termômetro para evitar que a bebida entre em ebulição e acabe contaminando a amostra. O destilado recolhido pelo balão volumétrico deve possuir 10 mL de água destilada e estar em banho de gelo. Após destilar $\frac{3}{4}$ do volume inicial, completou-se o volume do balão volumétrico com água destilada e o mergulhou em banho de gelo até a temperatura ser ajustada para 20°C. O balão foi agitado e se determinou o teor alcoólico através de um Refratômetro para medição de teor alcoólico. Este refratômetro possui uma ampla escala para verificar o teor de álcool entre 0 e 80% v/v. Por se tratar de uma bebida com valores de teor alcoólico entre $15,50 \pm 0,08^\circ\text{GL}$ e $15,77 \pm 0,12^\circ\text{GL}$ e na sua composição conter derivado de leite (doce de leite), ela é classificada como bebida alcoólica mista.

PALAVRAS-CHAVE: Salinas, refratometro, destilacao

¹ INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS, joaolucaslemos@gmail.com

² INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS, arnaldpo@gmail.com

³ INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS, arlempinho@yahoo.com

⁴ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, dudakhha@gmail.com

⁵ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, damacenofoeh@gmail.com

⁶ INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS, alexandre.santos@ifnmg.edu.br