

ANÁLISE DA PRODUÇÃO DA CACHAÇA EM ARAÇUAÍ NO MÉDIO VALE DO JEQUITINHONHA

PRIMO, A.V.¹; OLIVEIRA, H. S.¹; SANTOS, M. P.¹; FILHO, C. V. A.¹; NEIVA, I.P.²

¹Discente do curso bacharel em Engenharia Agrícola e Ambiental do IFNMG – campus Araçuaí;

²Docente do IFNMG – campus Araçuaí

Palavras chaves: Cana-de-açúcar; Beneficiamento; Artesanal; Agroindústria

Introdução

A cultura da cana-de-açúcar é a terceira mais importante na agricultura brasileira em termos de área colhida, ficando atrás da soja e do milho (Basaldi, 2007). Além de seu uso comercial para produção de açúcar, etanol e eletricidade nas usinas, a cultura é muito utilizada por pequenos agricultores, em todo o País, como alimento para animais ou para produção de cachaça artesanal, açúcar mascavo e rapadura. Este trabalho é parte de um projeto de pesquisa interessado na sistematização de informações acerca da produção e beneficiamento da cultura da cana-de-açúcar no município de Araçuaí.

O cultivo da cana no Vale do Jequitinhonha encontra-se bem difundido e, podemos observar a importância econômica e social para a população. Na maioria das propriedades a cana é destinada para produção de cachaça e rapadura, o que agrega uma fonte de emprego e de sustentação familiar. Através da colheita conseguem complementar a baixa renda obtida na exploração de suas pequenas terras. Entretanto, são muitos os desafios encontrados pelos pequenos produtores na produção da cana, entre eles está a dificuldade de encontrar informações sobre a cultura, o que pode ocasionar uma produção de baixa qualidade e pouco viável. Neste contexto, torna-se muito importante identificar cultivares promissoras através da expressão do potencial genético que pode ser avaliado por meio de caracteres morfológicos e produtivos (Souza et al., 2011; Santos et al., 2014).

O segmento produtivo da cachaça de alambique consolidou-se nos últimos anos como importante opção da agricultura do estado de Minas Gerais, tanto na formação de renda do trabalhador rural quanto na geração de empregos ao longo da sua cadeia produtiva. Nos últimos anos a cachaça vem deixando de ser uma bebida popular ganhando maior notoriedade, tornando-se uma bebida requintada capaz de agradar paladares mais exigentes, sendo inclusive produto de exportação (OLIVEIRA, 2010).

Diante disso, objetivou-se neste trabalho realizar um estudo de caso a partir da análise do beneficiamento da cana-de-açúcar para a produção da cachaça tesourinha.

Materiais e métodos

Para realização deste trabalho inicialmente fez-se um levantamento bibliográfico sobre os processos de beneficiamento da cana no vale do Jequitinhonha, especificamente a produção de cachaça artesanal. Em seguida, realizou-se uma pesquisa em campo, na propriedade do Sr. Isnaldo Gomes Santos localizada na Comunidade das Tesouras, a fim de levantar dados sobre a produção artesanal da Cachaça Tesourinha. E com uma visita na agroindústria localizada na cidade de Araçuaí. Durante as visitas aplicaram-se questionários para o produtor, a fim de obter informações específicas,

relacionados aos sistemas de manejo, sistemas de plantio e cultivares, área de produção, beneficiamento, inovações tecnológicas, capacitação de pessoal, controle de qualidade, dentre outros.

Resultados e discussão

A Cachaça Tesourinha encontra-se no mercado há mais de 32 anos, e adquiriu grande visibilidade municipal e regional.

A propriedade conta com uma área de produção de aproximadamente 5 hectares. O plantio é feito em sulcos e com adoção de uma pequena parcela de plantio em covas e a cultivar difundida é a Cana Java, e em menor parte as cultivares 1406 e 1011. O sistema produtivo adotado é o sistema de sequeiro para a maior parte da área plantada. Utiliza-se a irrigação por gotejamento em 0,5 hectares e a irrigação por aspersão em 0,5 hectares da plantação.

A implantação dos canaviais foi realizada a partir do ano de 1989 com renovação de 6 em 6 anos. O preparo do solo ocorre realizando a gradagem do solo e abertura de sulcos para o plantio. Os tratamentos culturais adotados são a despalha e a limpeza da área, ambos de forma manual. As palhas retiradas ficam no local como adubo para incorporação no solo. A colheita também é feita de forma manual. Em seguida é feito o processo de moagem e, após a obtenção do caldo ocorre a decantação e correção do °Brix com adição de água. Em seguida, inicia-se o processo de fermentação que é de 16 horas utilizando fermentos produzidos no próprio alambique ou então fermentos selecionados (leveduras). Após a fermentação ser totalmente concluída, o mosto fermentado é conduzido ao alambique por tubulações únicas e fixas.

Os alambiques são feitos com uma coluna de cobre e são aquecidos com fogo direto provenientes da queima do próprio bagaço da cana. Durante o processo de destilação ocorre a separação do vinhoto e da “cachaça”, esta que é resfriada com a adição de água em uma serpentina.

O início da destilação começa com 70% de álcool, é separada a fração cabeça com 4%, quando atinge a graduação alcoólica de 42%, o produtor encerra a destilação. O produto destilado é transportado em galões da fábrica até a loja, onde ocorre o processo de envelhecimento em caixas de madeira e de aço inox. Após um ano e meio o produto passa pelo processo de engarrafamento que é feito por gravidade. Em seguida é feita a rotulagem, com a destinação do produto final ao comércio, tanto local, regional ou nacional.

A agroindústria conta com uma capacidade produtiva de cinquenta mil litros anual, no entanto o produtor produz apenas dezoito mil litros devido a disponibilidade de matéria prima e mão de obra, onde há apenas dois funcionários fixos e possíveis contratações para realização da colheita.

Considerações finais

Diante de tudo isso, percebe-se a importância da agroindústria no desenvolvimento socioeconômico regional, tanto na geração de renda como na valorização dos recursos regionais. Nota-se o papel fundamental desta agroindústria de cachaça no aproveitamento de matéria prima, como o uso do bagaço para queima, uso das cinzas como adubo, vinhoto na alimentação animal e fertirrigação.

Este trabalho ressalta a importância de pesquisas referentes às agroindústrias regionais na comunidade científica, sendo que além dos levantamentos de dados é possível caracterizar estas indústrias, identificar os pontos positivos e negativos e buscar alternativas viáveis para possíveis problemas.

Agradecimentos

Agradecemos ao Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Araçuaí pela concessão da bolsa de incentivo a pesquisa.

Ao Sr. Isnaldo Gomes Santos responsável pela Cachaça Tesourinha no município de Araçuaí pela disponibilidade e liberação de uso da propriedade para iniciar os trabalhos de pesquisa.

Referências

BALSADI, O. V. Mercado de trabalho assalariado na cultura da cana-de-açúcar no Brasil no período de 1992-2004.

Informações Econômicas, v.37, n.2, São Paulo, fev. 2007. Disponível em:

<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/868075/1/Mercadodetrabalho.pdf> Acesso em: 01 de Outubro de 2021.
OLIVEIRA, A. M. L. **O Processo de produção da cachaça artesanal e sua importância comercial**. Monografia (especialização) - Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Ciências Biológicas, Belo Horizonte, 2010.
SANTOS, J. R.; et al. Desempenho de genótipos promissores de cana-de-açúcar utilizando ferramentas fisiológicas e biométricas. **Bioscience Journal**, Uberlândia, v. 30, n.1, p. 380-389, Junho/2014.
SOUZA, A. E. R.; et al. Seleção de famílias RB visando à alta produtividade e precocidade na maturação em cana-de-açúcar. **Revista Bragantia**, Campinas, v. 70, n. 4, p. 788-795, 2011 . Disponível em:
<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0006-87052011000400009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 08 de Abril de 2021.

ANEXO I



Imagem 1. Conhecendo as instalações da agroindústria produtora de cachaça.



Imagem 2. Comércio da Cachaça Tesourinha em Araçuaí-MG.



Imagem 3. Canavial.



Imagem 4. Decantação e correção do grau brix.

Fonte: Arquivo pessoal (2022).