

AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE CUMARINAS, FLAVONOIDES E TANINOS EM AMOSTRAS DE MADEIRAS UTILIZADAS NO ENVELHECIMENTO DE CACHAÇAS

Raphael F. R. Correa^{1*}, Maria d. G. Cardoso¹, Wilder D. Santiago¹, Fábio A. Mori², Danubia A. d. C. S. Resende¹, Pedro H. N. Barbosa¹, Carolina S. Freire¹, Joyce A. C. Silva¹

¹Universidade Federal de Lavras, Departamento de Química, Lavras, Minas Gerais, Brasil, 37200-900.

²Universidade Federal de Lavras, Departamento de Ciências Florestais, Lavras, Minas Gerais, Brasil, 37200-900.

*e-mail: rapha.felipe1997@gmail.com

O contato com a madeira é uma etapa fundamental para a definição de características sensoriais e químicas da cachaça, é um processo denominado envelhecimento. Neste ocorre a extração de compostos fitoquímicos que contribuem para a complexidade da bebida [1]. Este trabalho teve por objetivo avaliar a presença de compostos de interesse em extratos alcoólicos de quatro espécies de madeira: carvalho (*Quercus sp.*), amburana (*Amburana Cearencis*), bálsamo (*Myroxylon peruiferum L.*) e jatobá (*Hymenaea courbaril*). Os extratos foram obtidos por extração Soxhlet, utilizando etanol como solvente por oito horas em dois cubos da madeira de 1,5 cm³, sendo posteriormente evaporados e submetidos a diferentes testes. Para cumarinas, o extrato foi redissolvido em éter etílico, concentrado e aplicado em papel filtro, recebendo em uma das amostras uma gota de NaOH e, em seguida, exposto à luz UV, e avaliado a presença de fluorescência. Para taninos, o extrato foi redissolvido em etanol, adicionado de uma gota de FeCl₃ e avaliado quanto à formação de precipitado ou alteração de cor. Para flavonoides, o extrato foi redissolvido em metanol, adicionado de gotas de HCl e fitas de magnésio, observando-se o surgimento de coloração rósea [2]. Nos testes de cumarinas, todas as madeiras confirmaram a presença dessa classe de compostos, que apresentaram fluorescência sob luz UV. Em relação aos taninos, todas as amostras foram positivas, apresentando oxidação do FeCl₃ e ocorrendo mudança de coloração. Já nos testes de flavonoides, apenas o carvalho não mostrou alteração na cor, ao passo que a amburana apresentou resposta intensa. Dessa forma, os resultados obtidos evidenciam que as diferentes madeiras analisadas apresentam classes distintas de compostos fitoquímicos, como cumarinas, taninos e flavonoides, que podem contribuir de maneira significativa para a composição química e sensorial da cachaça.

Agradecimentos: Ao CNPq, CAPES, FAPEMIG, FUNDECC pela disponibilidade de recursos e ao Departamento de Química, o Departamento de Ciências Florestais e a UFLA pela disponibilidade do espaço e de equipamentos.

[1] CARDOSO, M. d. G. Produção de Aguardente de Cana. Editora UFLA, 4 ed., 2020, Brasil.

[2] MATOS, F. J. Abreu. Introdução à fitoquímica experimental, 1998, Brasil.