

REFLEXOS DA INFESTAÇÃO DE *Diatraea saccharalis* EM CANA-DE-AÇÚCAR SOBRE A QUALIDADE DA CACHAÇA

Juliane Cristina de Almeida¹. Gustavo Henrique Gravatim Costa².

¹ Centro de Ciências da Saúde - Universidade do Sagrado Coração –
juliane.cris_almeida@hotmail.com;

² Universidade do Estado de Minas Gerais
– gustavo.costa@uemg.br

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária

Agência de fomento: Não há

Área de conhecimento: Saúde – Ciências Biológicas Bacharel

Considerando-se que a infestação de insetos pragas nos canaviais promove a alteração das características físico-químicas da cachaça, o objetivo do projeto foi avaliar os reflexos da infestação da broca-da-cana (*Diatraea saccharalis*) no outono sobre a qualidade da bebida. O delineamento experimental foi subdividido em parcelas com 3 repetições, sendo os tratamentos principais colmos infestados por broca e testemunha, e os secundários por 3 variedades de cana (IACSP95-5000, IACSP93-3046 e IACSP97-4039). A infestação dos colmos ocorreu artificialmente na folha +3 em proporção de 30 ovos por folha em abril de 2017. Todas as parcelas foram protegidas por gaiolas revestidas por tecido Voal. Os colmos foram colhidos manualmente e submetidos a extração do caldo, que foi caracterizado, clarificado e padronizado, seguido da inoculação da levedura CA-11. Após processo fermentativo, o vinho foi destilado em destilador de cobre de um corpo, separando-se as frações cabeça, coração e cauda. O coração foi caracterizado quanto ao etanol, metanol, álcoois superiores, aldeídos e carbamato de etila. A infestação da broca da cana resultou em maiores índices de acidez e fenol no caldo e mosto, entretanto o Brix, pureza, ART e pH, não sofrem influência da praga. A viabilidade celular de colmos infestados é menor em relação a colmos não infestados. As características físico-químicas da cachaça para ambos os tratamentos estão dentro do previsto pela legislação, entretanto os teores de ácido acético são maiores para colmos infestados.

Palavras-chave: Broca da cana; *Saccharomyces cerevisiae*; Fermentação Etanólica; *Saccharum* spp; Bebida destilada; Destilação