

## TEOR DE COBRE NA CACHAÇA: ALTERNATIVAS DE REMEDIAÇÃO

**\*V. M. BORGES<sup>1</sup>, C. H. ATAÍDE<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Aluno da FEQ/UFU    <sup>2</sup>Professor da FEQ/UFU  
Faculdade de Engenharia Química – Universidade Federal de Uberlândia  
Av. João Naves de Ávila 2121 – Santa Mônica  
38.400 902 – Uberlândia–MG  
e-mail: chataide@ufu.br

A legislação Brasileira através do Decreto nº 2314 de 04/09/1997 estabelece o limite máximo para os teores de cobre em aguardente em 5 mg/L de produto. Apesar de não ocorrerem barreiras fiscais no mercado interno, para o excesso de cobre, quando se trata de mercado internacional a situação se inverte, há países que não toleram mais que 2 mg/L de cobre nos destilados alcoólicos, fator este considerado um entrave para a exportação da bebida. O teor de cobre nas cachaças brasileiras pode ser facilmente controlado com higienização correta e constante do alambique; entretanto, a presença do cobre em concentrações maiores tem sido, ao lado da falta de padrões de qualidade mais específicos, os principais obstáculos à sua exportação. Os parâmetros de qualidade necessitam ser aperfeiçoados, a legislação vigente precisa regulamentar melhor essa questão e não simplesmente impor limites para a garantia da saúde pública, fato que pouco, ou nada, se refere à qualidade global do produto. Na literatura, há vários levantamentos de teores de cobre em aguardentes, porém poucos são os trabalhos que abordam soluções tecnológicas alternativas, para reduzir os níveis de contaminação no produto. O Laboratório de Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça de Alambique (LDQCA) desenvolveu estudos sobre a aplicação da operação de adsorção, como alternativa viável de remediação da bebida.

---

\*Bolsista PIBIC/CNPq.