

“Aguardente possui características sensoriais próximas a cachaças comerciais e é produzida a partir de subprodutos de suco de laranja e cerveja”



Fonte: www.istockphoto.com

Laboratório

Idéia

Escala piloto

Escalonamento

Escala Industrial

▶ Processo

Descrição

A tecnologia compreende processos de produção de aguardente e outras bebidas destiladas por meio do uso de resíduos industriais como matéria-prima. A bebida é produzida a partir do licor de laranja (resíduo da produção de suco de laranja) e de fermento descartado pela indústria cervejeira.

Problema

O fermento utilizado pelas indústrias cervejeiras do Brasil é descartado após poucos ciclos de utilização. Em paralelo, o licor de laranja é resíduo da produção de suco de laranja e não é aproveitado em sua totalidade, havendo descarte também neste caso. O descarte de resíduos em geral representa mau aproveitamento de recursos e causa impacto ambiental.

Solução proposta

A presente tecnologia propõe o aproveitamento destes dois resíduos industriais para a produção de aguardente, produto extremamente popular no Brasil. Além de apresentar baixo custo de produção, o processo minimiza os impactos ambientais gerados pelo descarte de resíduos e otimiza o aproveitamento dos recursos empregados nas indústrias de suco de laranja e cervejeira.

Benefícios

A produção de aguardente a partir de laranja viabiliza o aproveitamento agroindustrial, representando uma alternativa de produtos derivados com maior valor agregado e longa vida de prateleira. A aguardente produzida apresenta características físicas, químicas e sensoriais compatíveis à categoria de bebidas em que se enquadra. Os principais benefícios atrelados à tecnologia são:

- Redução do custo de produção de aguardente;
- Reaproveitamento de recursos outrora descartados;
- Redução do impacto ambiental causado pelo descarte de resíduos industriais.

Potencial de mercado

No que tange à disponibilidade de recursos para produção da aguardente, além de possuir a 3ª maior produção industrial de cerveja do mundo (oferta de fermento descartado), o Brasil produz metade do suco de laranja do planeta, cujas exportações trazem de US\$ 1,5 a 2,5 bilhões por ano (Sindicato Nacional da Indústria Cervejeira – Sindicerv; Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos - CitrusBR). O Brasil possui capacidade instalada de produção de cachaça de aproximadamente 1,2 bilhão de litros. Atualmente, são mais de 40 mil produtores (4 mil marcas). As microempresas correspondem a 99% do total de produtores. Menos de 1% da produção anual é exportada. Atualmente, a cachaça é exportada para mais de 60 países e em 2011 pouco mais de 90 empresas exportaram um total 9,80 milhões de litros gerando uma receita de US\$ 17,28 milhões. Dentre os principais mercados de destino estão Alemanha, Portugal, Estados Unidos e França (Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC). A ampla oferta de recursos para produção, combinada ao consolidado mercado consumidor de aguardente, apontam o Brasil como forte mercado em potencial para desenvolvimento da tecnologia.

Contato

Agência UNESP de Inovação

E-mail : auin@unesp.br

Site: www.unesp.br/auin

Telefone: +55 (11) 3393-7901 / 7903 / 7904