

Derivados da cana-de-açúcar com foco para a produção de cachaça

Autores: Jeniffer Paula Genevro, Jonas Tiago Weber, Jonathan Roos, Luís Henrique Kilian, Renan Paravizi, Victor Augusto Kugelmeier Ruviano

Orientador: Paulo Mafra de Almeida Costa

O projeto consiste em mostrar ao público os produtos derivados da cana-de-açúcar, como açúcar mascavo, garapa, melados e em especial a cachaça, sendo esta a segunda maior bebida destilada consumida no mundo. O objetivo do projeto será realizar diferentes misturas da cachaça com produtos naturais, visando o aproveitamento dos seus atributos medicinais. Os produtos acrescentados à cachaça serão: jabuticaba, abacaxi em fatias, casca de canela doce, ramos de endro, camomila, pedaços de gengibre, ramos de funcho, casca de angico, folhas de cidreira, entre outros. Será apresentado também um pequeno alambique artesanal para demonstrar como é obtida a cachaça.

Palavras-chave: cachaça, cana-de-açúcar e atributos medicinais