

PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO GIN: UMA ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR

Ana Julia Frizzo¹; Andréia Disegna¹; Claudinei Luiz Kerber¹ Flávia Lermen¹; Marieli Gasperin¹; Ane Luize de Oliveira¹; Mariangela de Fatima Silva¹; Fernanda Stoffel¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000.
E-mail: fernanda.stoffel@ifsc.edu.br

Gin é a bebida alcoólica retificada (35 a 54% de álcool, em v/v, a 20°C), obtida pela redistilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), podendo ser adicionada de açúcares. Junto com zimbros, outros ingredientes botânicos podem ser utilizados, incluindo especiarias, flores e frutas. É a seleção e definição destes que conferem características únicas ao gin. Por meio da interdisciplinaridade e da pesquisa como ferramenta de ensino, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um gin utilizando botânicos locais da região do Extremo Oeste Catarinense. Durante a execução, a abordagem integrou as unidades curriculares de Desenvolvimento de Novos Produtos (DNP) e Tecnologia de Bebidas (TBE) do 6º semestre da grade curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste do IFSC. Em TBE, os discentes estudaram o processo de produção e os parâmetros analíticos de gin; nas aulas de DNP, foi realizada a concepção do novo produto. Assim, ao longo do semestre, os estudantes foram conduzidos pelas docentes a formular e planejar o processamento da bebida com base nos fundamentos teóricos e no regulamento técnico vigente, considerando a disponibilidade de ingredientes botânicos locais. A bebida desenvolvida pelos estudantes foi designada “Flor de amora”, em que além do zimbro, contou com os botânicos regionais selecionados: amora, gengibre, lavanda, folha de erva-mate e folha de bergamota. Para a produção da bebida, os botânicos foram macerados em álcool etílico potável de origem agrícola diluído com água potável a 60% (v/v) e, após 24 h, foi realizada a destilação (alambique de cobre), procedendo a separação das frações cabeça, coração e cauda, com auxílio de um alcoômetro. O coração (produto de interesse – gin) foi diluído com água potável até a graduação alcoólica de 40°GL e engarrafado. A bebida foi avaliada por meio de exame olfativo conduzido pela docente de TBE. Observou-se predominância de aroma alcoólico e de zimbros, com notas herbáceas características de folhas de erva mate e um leve aroma crítico. Por fim, os estudantes realizaram uma apresentação da bebida desenvolvida para as docentes e uma profissional da indústria de bebidas da região. Esse trabalho não apenas incentivou a criatividade e o pensamento crítico, mas também permitiu a exploração de soluções inovadoras para a indústria de bebidas. Assim, a formação dos alunos foi enriquecida, preparando-os para contribuir de maneira significativa com o desenvolvimento de novos produtos aplicando os conhecimentos construídos sobre a tecnologia de bebidas alcoólicas destiladas, além de destacar o potencial de ingredientes botânicos da região do extremo oeste catarinense para a produção de gin.

Palavras-chave: Bebida alcóolica, tecnologia em alimentos, ensino, inovação.

Agradecimento: Ao IFSC/SMO (Edital nº 06/2024/SMO) pelo apoio financeiro concedido para realização deste estudo.