

ISSN 1516-5728

Julho, 2008

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos 173

Manual de Fabricação de *Tiquira* (Aguardente de Mandioca), por Processo Tradicional e Moderno: Tecnologias e Custos de Produção

Marney Pascoli Cereda

Mário de Souza Carneiro da Costa

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical

Rua Embrapa, s/n

Caixa Postal 007

CEP 44380-000, Cruz das Almas, Bahia

Fone: (75) 3312-8048

Fax: (75) 3312-8097

Home page: <http://www.cnpmf.embrapa.br>

E-mail: sac@cnpmf.embrapa.br

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente: Domingo Haroldo Reinhardt

Secretária: Cristina Maria Barbosa Cavalcante Bezerra Lima

Membros: Alberto Duarte Vilarinhos

Antonio Alberto Rocha Oliveira

Davi Theodoro Junghans

Luiz Francisco da Silva Souza

Marilene Fancelli

Maurício Antonio Coelho Filho

Ranulfo Corrêa Caldas

Vanderlei da Silva Santos

Supervisão editorial: Domingo Haroldo Reinhardt

Revisão de texto: Alba Rejane Nunes Farias

Luciano da Silva Souza

Vanderlei da Silva Santos

Ficha catalográfica: Sônia Maria Sobral Cordeiro

Editoração eletrônica: Saulus Santos da Silva

Foto da capa: Mário de Souza Carneiro da Costa

1ª edição

1ª impressão (2008): 1.000 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Cereda, Marney Pascoli

Manual de fabricação de tiquira (aguardente de mandioca), por processo tradicional e moderno: tecnologias e custos de produção. / Marney Pascoli Cereda, Mário de Souza Carneiro da Costa. - Cruz das Almas : Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2008.

44 p.: il. 21 cm. - (Documentos / Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, ISSN 1516-5728; 173).

1. Mandioca. 2. Bebida alcoólica. I. Cereda, Marney Pascoli. II. Costa, Mário de Souza Carneiro da. III. Série.

CDD 633.682 (21. ed.)

© Embrapa 2008

Apresentação

No Estado do Maranhão predomina a pequena agricultura familiar, na qual a mandioca é uma cultura destacada, pelo alto potencial de rendimento por unidade de área, adaptação às condições adversas de solo e de clima e período de colheita flexível, sendo uma opção que quase nunca fracassa e goza de alta popularidade entre os agricultores. Adicionalmente, é uma importante fonte de carboidratos para a alimentação humana e animal.

Dados de 2006 informam que o Maranhão é o quarto maior plantador de mandioca do Brasil (212 mil hectares), mas apresenta o pior rendimento médio (8,1 toneladas por hectare), como resultado de práticas agrícolas pouco eficientes, além do uso de unidades de processamento tradicionais e sem condição de competitividade econômica.

A *tiquira*, aguardente elaborada a partir da mandioca, é uma bebida típica do Estado do Maranhão. Toda a produção ocorre de forma artesanal por pequenos produtores, e a comercialização é feita no mercado informal. Não existem dados estatísticos de produção e registro de produtores no Ministério da Agricultura. Apesar da importância, a *tiquira* vem desaparecendo do Maranhão, pela baixa competitividade com a aguardente de cana que vem do Sudeste, em grande parte devido ao processo artesanal de produção, com alto custo e baixa qualidade do produto.

Essa publicação compara o processo tradicional de fabricação de tiquira com um processo modernizado proposto, sem alterar as características da bebida e com tecnologia adaptada às pequenas comunidades rurais. Ambos os processos, tradicional e moderno, são apresentados, acompanhados de análises de custo, visando contribuir para a manutenção desse produto de grande apelo cultural.

Messias Nicodemus da Silva

Diretor de P & D

AGERP – Agência Estadual de Pesquisa

Agropecuária e Extensão Rural do Maranhão

Sumário

Introdução	9
Legislação	10
Origem do nome tiquira	11
Termos técnicos e materiais necessários	12
Processamento da tiquira	16
Processamento da tiquira pelo método tradicional	20
Processamento moderno com enzimas comerciais	29
Controle de qualidade	34
Preço e custo de produção	35
Contatos e sugestões	41
Literatura recomendada	42