

DOCUMENTOS

308

ISSN 1808-9992  
Dezembro / 2022



Jornada de Iniciação  
Científica da  
Embrapa Semiárido

***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Semiárido  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento***

## **DOCUMENTOS 308**

**Anais da XVI Jornada de Iniciação  
Científica da Embrapa Semiárido  
29 e 30 de agosto de 2022**

***Embrapa Semiárido  
Petrolina, PE  
2022***

## Caracterização físico-química e aceitabilidade de licores finos desenvolvidos a partir de frutos do bioma Caatinga

Isabela Lucia Gomes de França<sup>1</sup>; Inglides Gomes de Oliveira<sup>2</sup>; Renata Torres Santos e Santos<sup>3</sup>; Aline Telles Biasoto Marques<sup>4</sup>

### Resumo

Licores são produtos de valor agregado, podendo gerar boa rentabilidade para as comunidades extrativistas do Semiárido do Nordeste. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o perfil físico-químico e a aceitabilidade de licores finos desenvolvidos com umbu e maracujá-da-caatinga. Foram utilizados frutos do maracujazeiro (*Passiflora cincinnata* Mast.) nos estádios intermediário e maduro e do umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda) no estágio maduro. A polpa desses frutos foi misturada com água e álcool para que as bebidas atingissem teor alcoólico de 40%, permanecendo a mistura durante 15 dias em maceração a 25 °C. Foi realizada a filtração em voile, seguida de trasfega para separação da borra, adição de xarope de sacarose a 70 °Brix, para a obtenção de licor com 200 g/L de açúcar, e nova maceração (15 dias a 25 °C). Na sequência, foi efetuada a clarificação com a adição de gelatina (0,2 g/L) e bentonite (0,6 g/L), nova trasfega e engarrafamento. Foram realizadas as análises de pH, acidez total e volátil, teor alcoólico, extrato seco, sólidos solúveis, açúcares totais, e coloração (sistema CIELab). Adicionalmente, 62 consumidores avaliaram a aceitação da aparência, aroma, sabor e global dos licores utilizando a escala hedônica híbrida (1=desgostei extremamente; 9=gostei extremamente). Os resultados foram analisados por ANOVA e teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ ). O licor de umbu apresentou menor valor de pH, no entanto, a acidez total foi maior para os licores de maracujá-da-caatinga, destacando-se aquele elaborado com frutos em estágio intermediário (11,83 g/L). O extrato seco mostrou-se elevado, devido à grande quantidade de açúcar adicionado e conteúdo de álcool, destacando-se o licor de umbu (340,63 g/L). Observou-se baixa acidez volátil, mostrando a ausência de contaminação durante o processamento. Todos os licores foram aceitos pelos consumidores, com notas  $\geq 6$  ("gostei ligeiramente"). Entretanto, quando foram utilizados frutos em estágio maduro, os licores receberam médias significativamente maiores para aceitação da aparência, aroma e sabor.

**Palavras-chave:** umbu, maracujá-da-caatinga, licor, teste de consumidor.

**Financiamento:** Projeto Bem Diverso (nº do processo BRA/14/G33 Embrapa/PNUD/GEF, Embrapa SEG 24.16.03.001.05.00).

<sup>1</sup>Estudante de Viticultura e Enologia - IF Sertão Pernambucano, bolsista Pibic/CNPq, Petrolina, PE; <sup>2</sup>Tecnóloga em Viticultura e Enologia, mestranda em Ciência de Alimentos - Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA; <sup>3</sup>Bacharel em Engenharia de Alimentos, doutoranda em Ciência de Alimentos - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, PB; <sup>4</sup>Bacharel em Ciências de Alimentos, D.Sc. em Alimentos e Nutrição, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE - aline.biasoto@embrapa.br.