

Caracterização de licor de frutas regionais

David F. Santos¹, Eduardo Leonarski¹, Vania Z. Pinto¹

¹Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Laranjeiras do Sul, PR, CEP 85301-970.

O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, com uma diversidade de frutos ainda a serem inseridos em produtos no mercado consumidor. Licores são bebidas com graduação alcoólica de 15 a 54 % e com percentual de açúcar superior a 30 g/L. Objetivou-se analisar a aceitação de licores de amora, guabiroba, jabuticaba e pitanga, com concentração de açúcar de 344 g/L e graduação alcoólica de 21°GL. Os licores foram produzidos com frutas adquiridas no comércio regional e por meio de doações. As mesmas foram maceradas inteiras em álcool de cereais por 30 dias na proporção de 1:1 (frutas:líquido de maceração). A análise sensorial se deu pelo teste afetivo de aceitação, com 60 provadores não treinados maiores de 18 anos, consumidores de bebidas alcoólicas, que avaliaram os atributos: cor, sabor, aroma e impressão global, utilizando escala de 9 pontos distribuídos em: gostei muitíssimo (9) a desgostei muitíssimo (1). Também foi avaliada a intenção de compra, utilizando escala de 5 pontos distribuídos em: certamente compraria (5) a certamente não compraria (1). Os resultados mostraram maior aceitabilidade do licor de amora, com impressão global de $7,55 \pm 1,33$ e com médias $7,32 \pm 1,28$, $7,68 \pm 1,53$ e $7,31 \pm 1,42$ para os atributos cor, sabor, aroma, respectivamente. O licor menos aceito foi o de guabiroba, com impressão global de $6,24 \pm 1,79$ e com médias $6,78 \pm 1,60$, $6,08 \pm 1,85$ e $5,68 \pm 1,91$ para cor, sabor, aroma, respectivamente. A fruta com maior potencial mercadológico como um sabor de licor, baseado na intenção de compra, foi a amora com valor atribuído de $4,13 \pm 0,81$, enquanto a fruta com menor potencial foi a guabiroba com valor atribuído de $3,11 \pm 1,05$. Com isso, conclui-se que os licores de amora, jabuticaba, pitanga são sensorialmente aceitos e podem ser uma boa alternativa para aumentar a renda na agricultura familiar e para agroindústrias.

Palavras-chave: Análise sensorial, licor de frutas, potencial mercadológico.

Apoio: Universidade Federal da Fronteira Sul