

ELABORAÇÃO E ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO LICOR DE UMBU (*Spondias tuberosa* Arruda)

Alif Victor Ferreira Oliveira¹; Magalhaes Teixeira de Souza²; ³

Resumo: A importância da transmissão dos conhecimentos adquiridos nas pesquisas e estudos sobre a prática de desenvolvimento de novos produtos, como o licor de umbu é cada vez maior. O objetivo deste trabalho foi elaborar um licor de umbu com diferentes tipos de calda e avaliar as características físico-químicas do produto final. O licor elaborado com os três tipos de caldas diferentes foi feito a partir do açúcar cristal, refinado e mascavo. O licor produzido não se enquadrava nos padrões exigidos pela legislação brasileira referente ao seu teor alcoólico. Concluiu-se, portanto, que é necessária a correção do seu teor alcoólico ou modificação da sua metodologia de produção. O principal resultado foi uma interação entre os pesquisadores e os colaboradores, criando assim um espaço para novos trabalhos.

Palavras-chave: Licor. Umbu. Físico-químicas.

Introdução

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda) dá origem a uma fruta tropical brasileira de grande potencial sócio econômico e de excelentes características sensoriais. A sua planta xerófila, caducifólia, da família das anacardiáceas se adapta ao calor, aos solos pobres e à falta de água. Árvore de pequeno porte, de copa em forma de guarda-chuva, esparramada, de tronco com galhos retorcidos e muito ramificados (SANTANA et al, 2012). A definição de licor é bastante variada, contudo, a maioria dos autores mencionam os elementos principais de um licor, que é uma bebida dita “por mistura” composta de uma fonte alcoólica, uma fonte de sabor e uma fonte de açúcar (TEIXEIRA et al., 2007). Segundo a legislação brasileira, Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume a vinte graus Celsius e um percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, elaborado com álcool etílico potável ou destilado alcoólico simples, ambos de origem agrícola ou com bebidas alcoólicas adicionada de extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, corantes e outros aditivos permitidos (BRASIL, 1997). Considerando que ao se desenvolver um novo produto, um dos pontos fundamentais é avaliar sua aceitabilidade, a fim de prever seu comportamento frente ao mercado consumidor, os diferentes tipos de calda para o licor de umbu

¹ Acadêmico do curso de Engenharia Alimentos do IFNMG, Campus Salinas. Bolsista de Iniciação Científica do IFNMG. Email: alifvictor@bol.com.br

² Docente do IFNMG, Campus Salinas. Agricultura. Email: magalhaes.souza@ifnmg.edu.br

podem apresentar discrepância significativa de forma a alterar a sua aceitação (CORDEIRO, 2012). Reconhecendo a importância de valorizar a fabricação artesanal de licores e a necessidade de fornecer conhecimentos importantes para a agregação de qualidade aos produtos, visando atender a um mercado cada vez mais competitivo e exigente, o presente trabalho apresenta uma tecnologia de produção de licor de umbu com diferentes tipos de calda, aproveitando a riqueza e o sabor da fruta regional.

Material e Métodos

O estudo foi realizado com umbus adquiridos na fazenda do INFMG-Campus Salinas e transportados para o laboratório de processamento de vegetais. Para a realização do trabalho foi feito inicialmente uma avaliação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), instrumento utilizado para a medição de qualidade do alimento processado. Além da redução de riscos, o BPF também possibilitou um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, otimizando todo o processo de produção. O BPF é extremamente importante para controlar as fontes de contaminação cruzada, garantindo ao licor especificações de identidade e de qualidade. O licor de umbu foi elaborado de acordo com o fluxograma da figura 1.

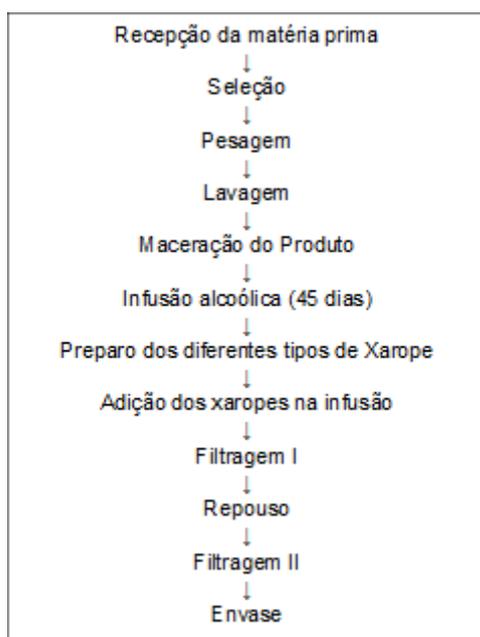


Figura 1- Fluxograma do processamento do licor de umbu.

Resultados e Discussão

O licor de umbu produzido para a pesquisa não passou por uma análise sensorial, pois quando realizado as análises físico-químicas, não obteve o padrão de identidade para licores exigido pela legislação brasileira. O conjunto dos

resultados esperados na caracterização físico-química para o licor de umbu deveria mostra um perfil similar ao que é normalmente encontrado para este produto em estado líquido (ANVISA, 2015). Com o teor alcoólico menor que 10%(v/v), o licor de umbu não ficou dentro da faixa estabelecida pela legislação brasileira que é de 15% a 54%(v/v). Segundo OLIVEIRA, 2011 o teor alcoólico é um parâmetro importante na avaliação da aceitabilidade das bebidas alcoólicas, pois, à medida que aumenta o teor alcoólico ocorre uma diminuição na aceitabilidade. O pH encontrado de 3,1 e 3,5 para o licor de umbu com a calda feita do açúcar refinado e cristal foram próximos ao encontrado por PENHA et al 2003, que obteve pH de 3,6 para o licor de acerola, já o licor produzido com a calda de açúcar mascavo obteve um pH de 2,9 sendo um valor baixo, fator limitante para o desenvolvimento de microrganismos patogênicos e deteriorantes. O fato de ter sido utilizado 1 litro de cachaça para cada 1 kg de umbu na infusão alcoólica durante 45 dias pode ter ocasionado o seu teor alcoólico baixo %(v/v). Nos próximos estudos podemos utilizar uma quantidade de cachaça maior, evitando a realização da correção do teor alcoólico da bebida, enquadrando assim o licor nos padrões exigidos pela legislação brasileira.

Conclusões

O produto final teve necessidade de ajuste em relação ao teor alcoólico, indicando necessidade de novos experimentos para melhorar sua formulação e consequente características sensoriais. O presente trabalho nos levou a dados de grande importância, tanto para os produtores rurais quanto para a comunidade acadêmica que tem pouca referência sobre essa bebida.

Referências

- CORDEIRO, L.G; GARCIA, Y.M; **Produção e estudo da aceitabilidade sensorial do licor de jambo vermelho/** Professora Mestre do Instituto Federal do Rio Grande do Norte - IFRN – Campus Currais Novos, 2012.
- PENHA, E.M.; DELLA MODESTA, R.C.; GONÇALVES, E.B.; SILVA, A.L.S.; MORETTI, R.H. **Efeito dos Teores de Álcool e Açúcar no Perfil Sensorial de Licor de Acerola.** Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v.6, n.1, p.33-42, 2003
- TEIXEIRA, L.J.Q.; Ramos, A.M.; Chaves, J.B.P.; Stringheta, P.C. **Testes de aceitabilidade de licores de banana.** Revista Brasileira. Agrociência, Pelotas, v. 13, n. 2, p. 205- 209, 2007.

Agradecimentos

Agradecemos o apoio financeiro concedido por meio da bolsa de Iniciação Científica PIBIC/IFNMG. E especialmente a todos funcionários do IFNMG-Campus Salinas que colaboraram com a pesquisa.