

AVALIAÇÃO SENSORIAL E CARACTERIZAÇÃO DE LICOR ELABORADO A PARTIR DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DO MARACUJÁ

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1^a edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

RIBEIRO; Gustavo Alves Fernandes¹, FILHO; Antonio Manoel Maradini²

RESUMO

Tendo em vista a cena de grande desperdício de alimentos no Brasil, além da geração de uma grande quantidade de resíduos no processamento industrial, gerando grandes prejuízos para as indústrias brasileiras e para o meio ambiente, a população cada vez mais está sendo conscientizada a consumir alimentos em que sua procedência acarreta em benefícios econômicos e à saúde da comunidade. Uma das alternativas seria o aproveitamento desses resíduos industriais para a alimentação humana. O Brasil é um dos maiores produtores mundial de frutas, sendo que o maracujá desponta com um dos mais apreciados para o consumo de mesa e para produção de polpas e sucos. É um fruto rico em vitaminas, minerais e fibras e sua utilização industrial gera uma grande quantidade de resíduos como casca e sementes. O licor é uma bebida originalmente da Itália e vem sendo difundido até os tempos atuais, com diversos modos de produção, tendo suas principais características relacionadas com técnicas de preparação, qualidade da matéria-prima e finalidade do produto. Essa bebida é produzida em diversas regiões do mundo de forma industrial e até mesmo artesanal, agregando valor à produção e aumentando a renda da família rural. Desta forma este trabalho propõe o aproveitamento dos subprodutos gerados pelas agroindústrias produtoras de polpa de maracujá na fabricação de um licor utilizando a casca e sementes. Foram realizadas análises da composição centesimal da casca e da semente do maracujá. O licor foi produzido variando o teor alcoólico final entre 16 até 24 °GL, e o teor de açúcar entre 200 até 340 gramas por litro. Também foram realizados ao final da produção análises de cor, pH, porcentagem de sólidos solúveis, teor alcoólico, densidade e viscosidade do licor além de análises sensoriais com resultados positivos em relação à aceitação do produto com média entre 7 e 8 na escala hedônica (gostei moderadamente/gostei muito) e intenção de compra onde a maioria afirmaram que certamente comprariam o produto.

PALAVRAS-CHAVE: Aceitação Sensorial, Aproveitamento de Resíduos, Bebidas Alcoólicas, Licor, Novos Produtos.

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo, gustavoalvesribeiro@hotmail.com
² UFES - Universidade Federal do Espírito Santo, antoniomaradinifilho@yahoo.com