

LICOR Á BASE DE MEL

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

PEREIRA; Maylane Oliveira¹, SANTOS; Karla Gabrielle Marques dos², GUILHERME; Esthefane da Silva Barbosa³, MONTELVÃO; Wanderlana Alves⁴, BEZERRA; Tanya S.⁵

RESUMO

INTRODUÇÃO Conforme a legislação brasileira, Decreto Lei nº 3.510, de 16 de julho de 2000, a bebida alcoólica é definida como um produto refrescante, aperitivo ou estimulante, contendo mais de 0,5 °GL de álcool etílico. Segundo o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, licor é a bebida com graduação alcoólica de 15% a 54% em volume, a 20°C, com percentual de açúcar superior a 30 g.L⁻¹. É elaborado com álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples de origem agrícola, ou com bebida alcoólica ou mistura de um ou mais desses álcoois. Ao produto são adicionados extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, saborizantes, corantes e outros aditivos (BRASIL, 2009). E um dos alimentos que pode ser utilizado na produção de licor é o mel. Este é classificado conforme sua origem, o procedimento de obtenção do favo de mel apresentação e/ou processamento. A qualidade do mel é determinada pelas suas propriedades sensoriais, físicas e químicas. Essas propriedades físicas e químicas dependem do néctar e pólen da fonte floral, da cor, do aroma, da umidade e do conteúdo em proteínas e açúcares (KEMPKA; MANTOVANI, 2013). Visto que o mel possui grande potencial em relação às suas propriedades nutricionais e especificidades sensoriais é possível afirmar que é de suma importância a elaboração de novos produtos à base de mel. Em virtude disto, o presente trabalho teve como objetivo a elaboração de um licor à base de mel como forma de diversificação e agregação de valor à matéria-prima. – **1 . METODOLOGIA 1.1.**

Elaboração do licor de mel A elaboração do licor à base de mel desenvolveu-se no Laboratório de Frutas do Departamento de Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA), campus Castanhal-Pa. Os ingredientes para o preparo do licor foram: mel, cachaça, vodca e água mineral, obtidos no comércio local da cidade de Castanhal-PA, exceto o mel que foi fornecido pelo apiário do Sr. Edinaldo de Jesus Ferreira Meireles, localizado em São Francisco-PA. Para produzir o licor à base de mel, primeiramente preparou-se o xarope, onde em uma panela adicionou-se 500 ml de água e 500 ml de mel, obtendo-se um licor comum. A água e o mel foram misturados, homogeneizados e levados ao fogo até se obter uma calda fina. Ao final do processo obteve-se um volume de aproximadamente 600 ml. Em seguida, o xarope foi colocado em banho-maria até alcançar a temperatura de 100°C. A mistura foi feita até o xarope se dissolver nas fórmulas alcoólicas de cachaça e vodca. Posteriormente, realizou-se a filtragem, onde foi efetuada com auxílio de funil e filtros de papel e envasados em garrafas de vidro. Para o envase utilizou-se materiais estéreis, prevenindo contaminações e a oxidação do licor, em seguida foi realizada a armazenagem do produto em temperatura ambiente. **1.2. Análise sensorial** Inicialmente elaborou-se três formulações: F1, F2 e F3 (tabela 1), alterando as quantidades de água e mel, e mantendo-se inalterado o volume alcóolico, modificando somente a fonte alcóolica (vodca ou cachaça). Formulações Água Mel Álcool Etílico F1 50 % 50 % 100% (vodca) F2 60 % 40 % 100% (cachaça) F3 70 % 30 % 100% (cachaça) **Tabela 1** – Formulações para produção de licor à base de mel. **Fonte:** Autoria própria. Os testes sensoriais foram realizados no laboratório de análise sensorial do departamento da agroindústria do IFPA, onde duas amostras de licor (F1 e F2) foram servidas em temperatura ambiente para cada provador em copos de plástico

¹ IFPA- Campus Castanhal, maylaneoliveira10@gmail.com

² IFPA- Campus Castanhal, karlagabrielly@live.com

³ IFPA- Campus Castanhal, guilhermeesthefane@gmail.com

⁴ IFPA- Campus Castanhal, montelvaolana@gmail.com

⁵ IFPA- Campus Castanhal, tanyasulamytha@gmail.com

de 50 ml, codificados com algarismos de três dígitos, sendo avaliada pelo teste hedônico do produto entre “Desgostei muitíssimo” e “Gostei muitíssimo”, mediante a escala hedônica de 9 pontos. A análise sensorial consistiu em 100 provadores voluntários, não treinados, maiores de 18 anos. Na ficha utilizada, incluiu-se o termo de responsabilidade. Utilizou-se a análise de variância (ANOVA) para comprovar a magnitude das variações entre as formulações do licor à base de mel, sendo este complementado com o teste de Tukey para verificar a diferença entre as médias, utilizando-se um nível de decisão a 0,05. 2. **RESULTADOS E DISCUSSÕES** Na análise sensorial foi realizado um pré-teste para escolher a amostra mais aceita entre as formulações de cachaça, por isso foi usada apenas uma das formulações contendo cachaça. Os resultados sensoriais das formulações (cachaça e vodka) de licores à base de mel apresentaram diferenças significativas entre si ($p>0,05$), tendo a formulação com cachaça a melhor aceitabilidade (65%) entre os julgadores devido ao equilíbrio entre o mel e cachaça. A fabricação de licores artesanais através do uso de matéria-prima obtida pelo próprio fabricante, como é o caso do mel, possibilita maior controle sobre a qualidade do produto final. Conforme Coelho *et al.* (2007), a produção pode ser explorada como fonte de renda complementar. Além do que, a utilização do mel na elaboração de licores é uma alternativa que proporciona ao produtor rural agregar valor à matéria-prima. A pesquisa demonstrou um grande potencial em uma nova proposta para o desenvolvimento de alternativas para elaboração de licores. **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS** Segundo os resultados da análise sensorial, observou-se que houve diferença significativa entre os licores, sendo o licor de cachaça o preferível. **5. REFERÊNCIAS** AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: EdardBlucher, 1993. v.5, 227 p. BRASIL. Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamentação da Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 4 de junho de 2009. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/decreto-no-6-871-de-4-de-junho-de-2009.doc/view>>. Acessado em: 10 de setembro, 2019. KEMPKA, A. P.; MANTOVANI, G. Z. Produção de Hidromel utilizando Méis de Diferentes Qualidades. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.15, n.3, p.273-281, 2013. LIMA, Urgel de Almeida. Licores. In: VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. Cap. 27. p. 533-557.

PALAVRAS-CHAVE: bebida, mel, licor

¹ IFPA- Campus Castanhal, maylaneoliveira10@gmail.com

² IFPA- Campus Castanhal, karlagabrielly@live.com

³ IFPA- Campus Castanhal, guilhermeesthefane@gmail.com

⁴ IFPA- Campus Castanhal, montelvaolana@gmail.com

⁵ IFPA- Campus Castanhal, tanyasulamytha@gmail.com