

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE LICORES DE UMBU ELABORADOS COM DIFERENTES ALCOÓIS E SACAROSE -PRODUZIDOS NA REGIÃO DE SALINAS-MG

Fabiana Ferreira Silva¹; Alcides Ricardo Gomes de Oliveira², Daniela Caetano Cardoso²; Edilene Alves Barbosa², Magalhães Teixeira de Souza³

Resumo: Licor é uma bebida alcoólica que pode ser obtida pela mistura de álcool, açúcar e frutas. Este trabalho teve como objetivo avaliar sensorialmente licores de umbu elaborados com diferentes concentrações de teores alcoólicos (18 e 25°GL) e °Brix a 30, 50 e 65. O licor de umbu foi avaliado utilizando os testes de ordenação da preferência e aceitação, perfil de características e teste de intenção de compra, que consistiram em apresentar individualmente a amostra do produto a consumidores potenciais. Os resultados mostraram que no teste de ordenação o teor de sacarose mais preferido foi 50 °Brix para os teores alcoólicos estudados. A aceitação da amostra de licor umbu não apresentou diferença no aspecto global e obteve uma classificação de "gostei ligeiramente" a gostei regularmente". Aparência, cor e aroma também não apresentaram diferença entre si para diferença, entretanto em consistência e sabor o produto com 18°GL obteve o senso mais aceito. Porém, todos os atributos se encontraram dentro da média de aceitação pelos provadores. Com relação à intenção de compra analisada, concluímos que o produto apresenta potencial de mercado, permitindo dizer que "provavelmente eu compraria o produto".

Palavras-chave: Licor de Umbu. Alcoóis. Sacarose. Aceitação.

Introdução

Umbu ou imbu, cujo nome científico é *Spondias tuberosa*, tem desempenhado importante papel agro-socioeconômico, cujo extrativismo é bastante significativo na composição da renda familiar para algumas comunidades da região. Possui formato pequeno e arredondado, apresentando um único caroço, casca fina e lisa com coloração verde clara quando maduro, com sabor adocicado, porém ácido, é bastante consumido in natura, mas também é apreciado na forma de sucos e polpas (SANTOS et al., 2008). Diversos frutos são utilizados na produção de licor e não há referência sobre a produção de licor de umbu no Brasil assim como também, há escassa literatura sobre o perfil sensorial desse tipo de produto (COELHO et al., 2007). O estabelecimento do perfil sensorial de licores utilizando este produto serviria como referência para a padronização da produção de licores (PENHA et al., 2003). O presente trabalho teve por finalidade a produção de licor

1 Acadêmicos do curso de Técnico Agroindustrial do IFNMG, Campus Salinas. Bolsista de Iniciação Científica da FAPEMIG. Email: fasilva2009@gmail.com

2 Docentes do IFNMG, Campus Salinas. Curso de Técnico Agroindustrial. Email: daniela.caetanos@ifnmg.edu.br; edilene.barbosa@ifnmg.edu.br; alcides.oliveira@ifnmg.edu.br

3 Docente do IFNMG Campus Salinas. Curso de Técnico Agropecuária. Email: magalhães.souza@ifnmg.edu.br

de umbu com diferentes teores alcoólicos e de sacarose, avaliação físico-química, avaliação da aceitação sensorial e intenção de compra do produto.

Material e Métodos

Para elaboração do licor foram utilizadas polpas de frutas congeladas da safra 2014/2015 da fazenda Santa Isabel, IFNMG, *Campus* Salinas e todos os procedimentos de elaboração e avaliações do produto foram realizados na UEP de vegetais e nos Laboratórios da Agroindústria da referida instituição. O licor fino foi elaborado a partir da infusão filtrada de 1kg de polpa com 1L cachaça branca macerada por 30 dias em recipientes de vidro, em seguida adicionou-se o xarope com açúcar nos seguintes °Brix 30, 50 e 65. Após a dissolução, os teores alcoólicos foram ajustados para 18 e 25°GL. Enfim, foram engarrafados em recipientes estéreis e deixados em repouso por mais 15 dias. A etapa de envelhecimento ocorreu por mais 10 dias em temperatura ambiente e protegido da luz. Na análise sensorial, para o teste de preferência, participaram 30 julgadores, os quais ordenaram as amostras em ordem crescente de sua preferência, seguindo uma escala de valores que variou de 1 a 3, sendo: 1- para a menos preferida, 2- indiferente e 3 - para a mais preferida, em triplicata. A amostra que obteve maior *score* da ordenação foi enviada para o teste de aceitação, onde 50 julgadores todos maiores de 18 anos atribuíram pontos (de 1- desgostei extremamente a 9 - gostei extremamente) avaliando os seguintes parâmetros: aparência, cor, aroma, consistência, sabor e aspecto global. Avaliou-se também a intenção de compra por parte dos julgadores em relação aos diferentes tratamentos, utilizando-se uma escala estruturada mista de cinco pontos, variando de 1 (certamente não compraria) a 5 (certamente compraria). Os resultados do teste de ordenação da preferência foram analisados por meio do teste de Friedman na tabela de Newell e MacFarlane, e do teste de aceitação foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de diferença de Tukey (a um nível de significância de 95% ou p 5%) quando necessário.

Resultados e Discussão

Observou-se que a amostra produzida com sacarose a 50 °Brix foi a mais preferida em ambos os teores alcoólicos avaliados. O perfil de gêneros e idade dos julgadores obtidos aleatoriamente foi de 52% e 48% do sexo feminino e masculino respectivamente, todos com idade acima de 18 anos e a frequência de consumo de licores mais obtida foi a de "quase nunca". Porém, quando questionados sobre motivação do consumo 80,6% dos julgadores declararam "porque acha gostoso". Na Figura 1 são apresentados histogramas de distribuição de frequência de notas de aceitação (A) e os resultados da intenção de compra (B) dos licores elaborados com diferentes teores alcoólicos e mesmo °Brix. Pelos histogramas de distribuição de frequência de notas de aceitação (A), atribuídas pelos consumidores para as distintas avaliações sensoriais observou-se uma maior distribuição de notas entre "gostei ligeiramente" a "gostei muito".

Em relação a intenção de compra (B) é possível observar uma maior frequência de respostas entre os conceitos “provavelmente compraria”, o que indica uma atitude de compra positiva para os licores de umbu

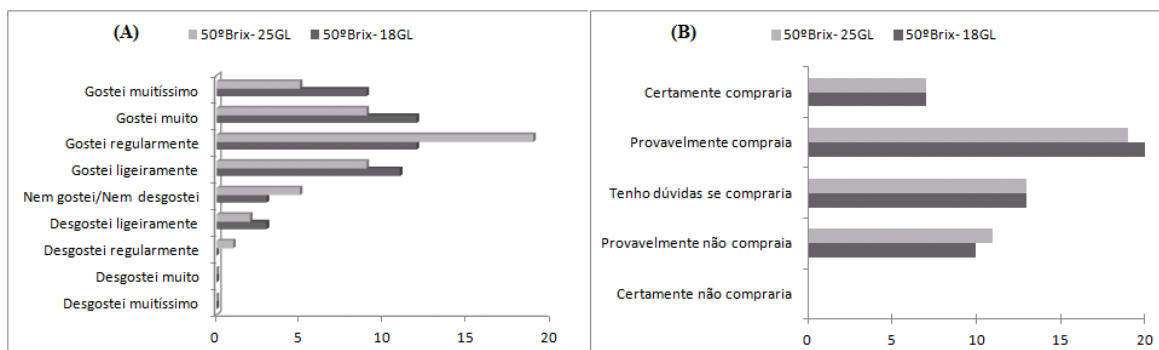


Figura 1 Histograma de distribuição de frequência de notas de aceitação (A) e gráfico de intenção de compra (B), das notas atribuídas pelos consumidores para licores de umbu elaborados com diferentes teores alcoólicos e mesmo °Brix.

Conclusões

A aceitação de licor umbu no aspecto global esteve entre "gostei ligeiramente a gostei regularmente" o que associado aos dados de intenção de compra, mostram que o produto possui potencial de mercado. Importante ressaltar que diferentes teores alcoólicos produziram diferenças sensoriais perceptíveis na consistência e sabor, indicando que os consumidores preferem produtos com menores graduações.

Referências

COELHO, M. C. S. C.; SILVA FILHO, E. D. da. **Elaboração de licores de umbu com diferentes álcoois**. In: **II Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte Nordeste de Educação Tecnológica. João Pessoa, 2007**. Anais... João Pessoa: CEFET-PB, CD ROM. 2007. 7p.

PENHA, E. M.; DELLA MODESTA, R. C.; GONÇALVES, E. B.; SILVA, A. L. S. **Efeito dos teores de álcool e açúcar no perfil sensorial de licor de acerola**. *Braz. J. Food Technol.*, v. 6, n. 1, p. 33-42, 2003.

Agradecimentos

Ao CNPq e à FAPEMIG pelo apoio financeiro.

Ao IFNMG - *Campus* Salinas pela disponibilização das matérias-primas e aos funcionários da UEP de Vegetais e Lab. de Análise Sensorial do IFNMG - *Campus* Salinas.