

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE LICORES DE MARACUJÁ DO MATO  
ELABORADOS COM DIFERENTES TEORES ALCOÓLICOS E SACAROSE -  
PRODUZIDOS NA REGIÃO DE SALINAS-MG**

Ruy Kennedy de Almeida<sup>1</sup>; Alcides Ricardo Gomes de Oliveira<sup>2</sup>, Daniela Caetano Cardoso<sup>2</sup>, Edilene Alves Barbosa<sup>2</sup>, Magalhães Teixeira de Souza<sup>3</sup>

**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 maracujá do mato elaborados com diferentes concentrações de teores alcoólicos (18 e 25° GL) e °Brix a 30, 50 e 65. O produto foi avaliado utilizando os testes de ordenação da preferência e aceitação para impressão global, aparência, cor, aroma, textura e sabor, que consistiram em apresentar individualmente a amostra do produto a consumidores potenciais. Os resultados mostraram que no teste de na ordenação o teor de sacarose mais preferido foi 50 °Brix para os teores alcoólicos estudados. A aceitação da amostra de licor maracujá do mato apresentou diferença para o atributo sabor, possivelmente ocasionado pela maior concentração de álcool, e no aspecto global e obteve uma classificação de "gostei regularmente" a "gostei muito".

**Palavras-chave:** Licor de Maracujá do mato. Alcoóis. Sacarose. Aceitação.

## Introdução

O *Passiflora cincinnata* é o nome científico da espécie do Maracujá do Mato ou Maracujá da Caatinga, uma espécie endêmica do bioma da Caatinga. Esta fruta nativa do semiárido nordestino tem um sabor característico marcante em termos de doçura e acidez quando comparado ao maracujá que é normalmente comercializado. Além de ser extremamente aromático, a combinação de nutrição com sabor e aroma fazem deste maracujá do mato uma matéria-prima para produção de produtos como sucos, polpas, geleias, sorvetes e licor diferenciados com apelo de fruta exótica. O estabelecimento do perfil sensorial de licores utilizando este produto servirá como referência para a padronização da produção de licores (PENHA et al., 2002). O presente trabalho teve por finalidade produção de licor de maracujá do mato com diferentes teor alcoólico e sacarose e avaliação da aceitação sensorial.

## Material e Métodos

---

1 Acadêmico 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

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 de Microbiologia e Laboratório de Análise Sensorial da referida instituição. O licor foi elaborado a partir da infusão filtrada de 1 kg 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 protegidos 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 *escore* 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, textura, sabor e impressão global. 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. Além disso, foram questionados sobre a motivação de consumo.

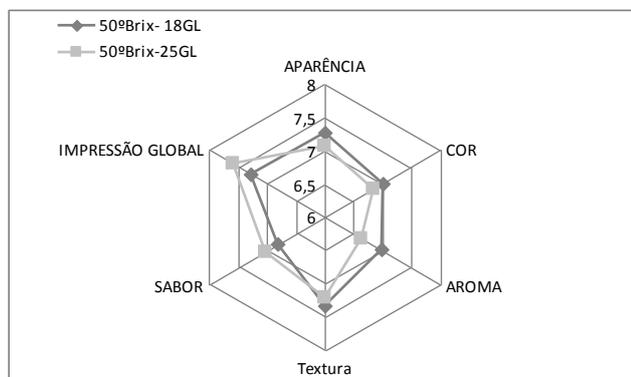
## Resultados e Discussão

Observou-se que a amostra produzida com o xarope a 50 °Brix foi a mais preferida entre os teores alcoólicos avaliados. O perfil de gêneros e idade dos julgadores obtidos aleatoriamente foi de 46% e 54% do sexo feminino e masculino respectivamente, todos com idade entre 18 e 40 anos, e frequência de consumo de licores mais obtida foi a de “ocasionalmente”. Porém, quando questionados sobre motivação do consumo 52% dos julgadores declararam “porque gosta” provavelmente relacionado ao prazer provocado pelo sabor da fruta que era de conhecimento de todos os julgadores.

Na Figura 1 foi apresentado o gráfico radar dos valores médios da aceitação dos atributos aparência, cor, sabor, textura, aroma e impressão global de aceitação atribuída pelos consumidores para os licores de maracujá do mato elaborados com diferentes teores alcoólicos e mesmo 50 °Brix.

Da análise sensorial realizada, os julgadores declararam uma impressão global de aceitação maior quando o licor tinha um teor alcoólico maior 25°GL. O mesmo pode ser observado no atributo sabor, quanto maior o teor alcoólico maior a aceitação quando os dois atributos foram comparados com o licor de 18°GL. Possivelmente o atributo sabor influenciou na impressão global, pois os outros atributos não diferiram estatisticamente entre os licores de teores alcoólicos. Diante do fato, as substâncias químicas que compõe o atributo sabor podem ser

mais solúveis em álcool e terem sido ressaltadas no licor de maior teor alcoólico, no caso 25 °GL, porém uma outra pesquisa dever ser realizada afim de determinar essa hipótese.



**Figura 1** Gráfico radar dos valores médios da aceitação dos atributos aparência, cor, sabor, textura, aroma e impressão global de aceitação atribuída pelos consumidores para licores de maracujá do mato elaborados com diferentes teores alcoólicos e mesmo °Brix.

## Conclusões

A aceitação de licor maracujá do mato causou uma impressão global que pode estar influenciada em um dos atributos, entretanto criou a necessidade de uma investigação mais ampla. No aspecto global esteve entre "gostei regularmente a gostei muito", estimulando a continuidade da pesquisa.

## Referências

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.