



ACEITAÇÃO SENSORIAL DE LICOR DE JABUTICABA ELABORADO COM CACHAÇA BIDESTILADA

Jeronimo, E. M.¹; Comin, S. G.²; Arruda, M. C. de³; Simionato, E. M. R. S.²; Boesso, F. F.⁴

¹Agência Paulista de Tecnologia do Agronegócios - Pólo Centro Oeste, Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Jaú, Jaú, São Paulo, email: elijeronimo@apta.sp.gov.br, ²Universidade Sagrado Coração, USC, Bauru, São Paulo, ³Agência Paulista de Tecnologia do Agronegócios - Pólo Centro Oeste, Sede Bauru, Bauru, São Paulo, ⁴Faculdade de Ciências Agrônômicas, UNESP, Botucatu, São Paulo.

Objetivou-se avaliar a aceitação sensorial de diferentes formulações de licor de jabuticaba. Utilizou-se cachaça bidestilada, sacarose e xarope de glicose, além de água, em diferentes proporções para a elaboração da bebida. As etapas de processamento consistiram em preparo da matéria-prima, maceração alcoólica, transferência e filtração. Foram adotadas seis formas diferentes de tratamentos, variando entre tempo de maceração dos frutos esmagados mecanicamente e composição das caldas, onde: T1 = cachaça bidestilada, maceração dos frutos por 15 dias e calda elaborada com 100% sacarose; T2 = cachaça bidestilada, maceração dos frutos por 15 dias e calda elaborada com 75% sacarose e 25% de xarope de glicose; T3 = cachaça bidestilada, maceração dos frutos por 15 dias e calda elaborada com 50% sacarose e 50% de xarope de glicose; T4 = cachaça bidestilada, maceração dos frutos por 30 dias e calda elaborada com 100% sacarose; T5 = cachaça bidestilada, maceração dos frutos por 30 dias e calda elaborada com 75% sacarose e 25% de xarope de glicose; T6 = cachaça bidestilada, maceração dos frutos por 30 dias e calda elaborada com 50% sacarose e 50% de xarope de glicose. As amostras dos licores foram submetidas à análise de aceitação sensorial, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos, considerando-se os atributos aroma e sabor, além da intenção de compra. O licor obtido pela maceração dos frutos por 30 dias e calda 100% sacarose foi o mais apreciado. Verificou-se que o tempo de maturação mais prolongado é importante para a aceitação do consumidor. A avaliação da intenção de compra revelou que o licor do tratamento T4 tem elevada probabilidade de compra.

Agradecimentos: FAPESP