ANÁLISE SENSORIAL DE LICORES ARTESANAIS E INDUSTRIAIS

CORCINO, M. A.; ARAÚJO, C. V.; SOUTO, M. R.; COELHO, M. V.; FAGUNDES T. S.; CARVALHO SANTOS, J. S. (IFRN)

Palavras chave: Análise sensorial, Licores de frutas.

INTRODUÇÃO

As bebidas alcoólicas sempre ocuparam lugar de destaque nas diversas civilizações. Neste trabalho vamos tratar dos licores, que possuem grandes variações quanto à matéria – prima, teor alcoólico e também teor de açúcar. As combinações de adequada do teor de álcool e do teor de açúcar desempenham um papel fundamental quanto à aceitação do licor por parte dos consumidores (TEIXEIRA *et al*, 2007).

Dados mostram que o consumo de licores no Brasil cresce 5,1% ao ano, fato que motiva o investimento neste setor e aumenta as oportunidades nesse mercado (GEORGE H. 1989). Com isso é importante à fabricação de licores artesanais, fazendo o aproveitamento de frutas, hortaliças e ervas típicas da região e agregar valores a esse produto. A análise sensorial entra neste contexto como aliada, para que o produtor consiga agradar cada vez mais o paladar dos consumidores.

A análise Sensorial realiza testes que tem como objetivo avaliar as características de determinados materiais, tais como são percebidos pelos sentidos da visão, olfação e gustação. As análises sensoriais são úteis no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, como testes afetivos (aceitabilidade sensorial) e discriminativos. (HICKMANN, 2016).

O vigente trabalho teve como propósito avaliar sensorialmente alguns tipos de licores artesanais e industriais (cajá, pitanga, morango e maracujá), numerados de 1 a 4, onde trinta e sete provadores deram os atributos de textura, cor, sabor e odor, para

que, baseados nos dados colhidos possamos dar seguimento a nossa pesquisa.

METODOLOGIA

Realizou-se uma análise sensorial, no qual 37 pessoas se disponibilizaram a participar da apreciação, onde foram submetidos a um questionário de oito perguntas (Figura 1) sobre as características físicas das bebidas oferecidas. Entre a degustação das quatro amostras pediu-se ao participante que ingerisse uma pequena quantidade de um biscoito Cream Cracker, e, logo após, consumiram aproximadamente 10 ml de água, para que o sabor de uma não interferisse na avaliação da próxima amostra.

Figura 1: Avaliação dos licores

Análise Sensorial: Licores Comerciais

Idade: () 18 e 25 anos () 25 e 40 anos () 40 e 55 anos

Consome Bebidas alcoólicas: () Sim () Não

Coloração: () Gostei muito () Gostei pouco () Não gostei

Odor: () Péssimo () Regular () Bom () Ótimo

Textura: () Boa () Regular () Ótima

Teor alcoólico: () Bom () Muito bom () Ruim () Muito ruim

Teor de açúcar: () Gostei Pouco () Gostei () Gostei muito

Que fruta foi usada na produção?

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram analisados os fatores que são mais importantes e que devem ser considerados em bebidas como estas. Estes foram: teor alcoólico e de açúcar, coloração, odor e textura. Às respostas dadas, foram atribuídos os valores de muito bom, ótimo ou gostei muito (10); bom ou gostei (6);

ruim, regular ou gostei pouco (4) e muito ruim e péssimo (1). Onde, com esses valores calculamos a média geral de cada quesito. Após analisarmos quantitativamente as respostas de cada participante, obtivemos uma relação entre os licores e suas respectivas notas que estão apresentadas na Figura 2.

Figura 2: Relação entre os licores e suas notas

Fonte: Autor

Os dados mostraram que os licores 1 e 2 obtiveram menores notas, deixando claro que sua aceitação não foi tão boa quanto os outros licores. Pode-se observar que quanto à aparência, ou seja, a cor, todas as formulações foram bem aceitas, apresentando notas equivalentes ou superiores a 75 pontos, o que foi considerado bons resultados. O mesmo foi observado em trabalho desenvolvido por Aquarone *et al.* (1993) em licor de corte de umbu, onde a aparência obteve valores de aproximadamente 70. Podemos constatar também que 75,6% dessas pessoas costumam consumir bebidas alcólicas com certa frequência, e que 24,4% responderam que não tem esse costume.

A maioria dos degustadores tinham idades entre 18 e 25 anos. Na Tabela 1 verificou-se que o licores 1 e 2 obtiveram valores abaixo de 14% de acertos em relação aos sabores, enquanto os licores 3 e 4 apresentaram valores significativos. Isso demonstra que alguns sabores não condizem com a realidade dos seus rótulos, os quais comprometem a originalidade do produto.

Tabela 1: porcentagem de acerto dos sabores.

Licores	Sabor (%)
1	13,51
2	8,51
3	78,37
4	89,19

CONCLUSÃO

Segundo a análise sensorial às bebidas que apresentaram altos valores de sacarose, foram mais aceitos pelas pessoas, e também um sabor alcoólico aceitável. Essas características foram dadas como qualidade, e para outras, como defeito. Isso pode ocorrer devido a diversos fatores, como por exemplo, se o degustador tem ou não o hábito de ingerir bebidas alcólicas em seu cotidiano. Os licores com sabores mais doces tem maior aceitação pelos degustadores no mercado consumidor, e que os sabores dos licores 1 e 2 foram mais difíceis de serem identificados. Os licores 3 e 4 apresentaram maior aceitabilidade, acredita-se que este fator podem estar relacionado a identificação do sabor, como também a textura do licor 4 por conter leite condensado. Concluímos que a análise sensorial é de grande importância por avaliar a aceitabilidade mercadológica e a qualidade do produto, sendo parte inerente ao plano de controle de qualidade de uma indústria.

REFERÊNCIAS

1. AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidas por fermentação. São Paulo: Edard Blucher, 1993, v. 5, 227p.
2. GEORGE, H. Elaboraion artesanal de licores. Editora escriba , S.A. 1989.
3. HICKMANN, S. INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/icta/paginas-doslaboratorios/laboratorio-de-analise-sensorial/a>> acesso em 12/08/2016.
4. MORAES, M. A. C. Métodos para avaliação sensorial dos alimentos. 8 ed. Campinas, UNICAMP, 1993.
5. TEIXEIRA, L. J. Q. et al. Testes de aceitabilidade de licores de banana. Revista Brasileira de Agrociência, Pelotas, v. 13 n. 2, p. 205-209, 2007.