



## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE LICOR DE MAÇA COM HORTELÃ (MENTHA S.P.) ELABORADO COM AÇÚCAR ORGÂNICO EM SUBSTITUIÇÃO AO AÇÚCAR CONVENCIONAL**

Samea Borges

Priscila Stadinik

Danilo Borges

Daniella Moreira Pinto

### **RESUMO**

Licor é uma bebida adocicada, que se caracteriza pela elevada concentração de açúcar misturado a álcool, aromatizada por essências, frutas, raízes, sementes, ervas, flores e até cascas de vegetais, que podem ser in natura ou desidratadas, acentuando o sabor da bebida. O objetivo do presente estudo foi desenvolver licor à base de maçã e hortelã utilizando diferentes tipos de açúcar (açúcar convencional e açúcar orgânico), avaliando a qualidade físico-química e sensorial entre ambos. Os produtos foram desenvolvidos no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG e posteriormente, submetidos às análises de pH, Sólidos Solúveis (SS), Acidez Titulável (AT), Teor Alcoólico e Análise Sensorial. Para as análises físico-química, foi constatada diferença significativa para as formulações, onde foi encontrado pH de 4,82 para formulação com açúcar convencional e 4,48 para com açúcar orgânico. A acidez titulável para tratamento com açúcar orgânico e convencional, foi, respectivamente, 0,40 e 0,64 g de ácido cítrico/100mL. O teor de sólidos solúveis 30°Brix (açúcar convencional) e 35°Brix (orgânico). Quanto à análise sensorial, para os quesitos avaliados cor, aroma, sabor e textura, não houve diferença significativa entre os tratamentos avaliados, havendo boa aceitabilidade dos produtos, classificados pelos provadores como “gostei muito”. Em relação à preferência, a amostra preferida foi a desenvolvida com açúcar convencional. Os licores obtiveram boa aceitabilidade, e enquadraram-se nos parâmetros previstos pela legislação na avaliação físico-química.