



## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE LICOR DE FRUTOS DE ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* Mill.)

Santos, L.S.<sup>1</sup>, Oliveira, L.M.<sup>1</sup>, Andrade, R.R.<sup>1</sup>, Queiroz, C.R.A.A.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal do Triângulo Mineiro – IFTM – Campus Uberlândia – Brasil  
lara.s3@hotmail.com

A produção artesanal de licores é uma prática tradicional em várias regiões do país que possibilita aos pequenos produtores agregarem valor a produtos de difícil comercialização rápida ou obtidos em pequenas quantidades, como os frutos da ora-pro-nóbis. Por isso este trabalho teve o objetivo de aproveitar frutos de ora-pro-nóbis e preparar três formulações (F1, F2 e F3) de licor com envelhecimento natural. Os frutos permaneceram em infusão por 14 dias na proporção de 1 kg de frutos em 1 L de Aguardente (F1 e F2) e 1 kg de frutos em 1 L de álcool de cereais (F3), a seguir todos foram coados em flanela branca, obtendo-se os extratos alcoólicos. Estes extratos foram adicionados ao xarope (1,5 kg açúcar para 1 L de água), respectivamente, em F1 e F3 nas proporções 1 L para 2 L, e em F2, 1 L para 1 L. Quanto ao teor de açúcar todas as formulações foram classificadas em licor creme. Após o processo de envelhecimento natural, que durou 174 dias, procedeu-se a análise sensorial, por meio de teste de aceitação, com 52 provadores não treinados. Utilizou-se a escala hedônica de 9 pontos para avaliar os atributos cor (C), sabor (S), aroma (A), impressão alcoólica (IA) e impressão geral (IG), para os quais foram determinados o coeficiente de concordância (CC, %), com uso do programa Consensor, além da média e índice de aceitação (IA, %) para cada atributo. As médias foram superiores a 6,0 para todos os atributos, exceto para IA em F1 e F2. O índice de aceitação (IA) foi considerado bom, pois apresentou resultados superiores a 70,0% para 9 atributos nas três formulações, incluindo a impressão geral que foi superior para F1 e F3. Pode-se considerar que os frutos de ora-pro-nóbis têm potencial para uso na produção de licores.

**Agradecimentos:** Instituto Federal do Triângulo Mineiro.