



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Avaliação da aceitação de duas formulações de licor de cajarana

Ítala M. V. FERNANDES<sup>1</sup>, Maíra F. LOPES<sup>2</sup>, Tamires dos S. PEREIRA<sup>1</sup>, Flávia I. N. MOREIRA<sup>1</sup>, Adriana F. dos SANTOS<sup>2</sup>.

Ítala Maiara Vieira Fernandes

<sup>1</sup>Graduandas em Engenharia de Alimentos - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

Pombal-PB. E-mail: [italamaiara@hotmail.com](mailto:italamaiara@hotmail.com)

<sup>2</sup>Professora da UATA/CCTA/UFCG/Campus Pombal

A cajarana (*Spondias sp*) pertence a família *Anacardiácea*, por ser perecível e deteriorar em poucos dias, tem sua comercialização *in natura* dificultada a grandes distâncias. O interesse por fontes alternativas de matéria-prima a custos acessíveis aliados ao crescente interesse por alimentos com atributos funcionais justificam maiores esforços de se estudar o potencial do uso industrial de frutas regionais como a Cajarana. O licor é uma bebida com graduação alcoólica de 15 a 54% em volume, distinguindo-se pela alta proporção de açúcar misturada com álcool e aromatizados por substâncias de origem vegetal ou animal. Diante do exposto, o trabalho teve por objetivo desenvolver um licor a base de cajarana e avaliar sua aceitação junto aos potenciais consumidores, com o auxílio de testes sensoriais. Os licores foram elaborados no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários-LTPA do CCTA/UATA/UFCG- Campus de Pombal - PB, onde duas formulações básicas de aguardente a 48% de álcool foram produzidas, as frutas passaram por uma infusão em aguardente durante 30 dias, logo após passou pela maceração em seguida uma foi das amostras foi acrescida de leite condensado e outra de xarope de sacarose. A aceitação dos licores foi avaliada por 52 provadores não treinados, em função de serem potenciais consumidores do produto. Participaram da equipe sensorial, estudantes, professores e funcionários de Universidade Federal de Campina Grande, sendo todos maiores de idade. O teste de aceitação global foi realizado utilizando-se a escala hedônica de 9 pontos (9= gostei muitíssimo; 1= desgostei muitíssimo), segundo STONE e SIDEL, analisando os atributos aparência, cor, sabor, aroma e textura, a atitude em relação ao consumo do licor foi avaliada utilizando-se escala de 9 pontos (9= beberia isto sempre que tivesse oportunidade; 1= só beberia isto se fosse forçado). Os resultados foram expressos em porcentagem, e para melhor visualização transformados em histogramas de frequência. Em relação à aceitabilidade, a formulação contendo xarope sobressaiu em todos os parâmetros, ficando todos acima de 50% de aceitação positiva, exceto no sabor, provavelmente devido à maior palatabilidade do leite condensado. Os provadores demonstraram 42% de intenção positiva de compra para o licor adicionado de xarope de sacarose e 37% para a amostra contendo leite condensado. Logo a elaboração de licor de cajarana apresentou-se com uma boa aceitação por parte dos provadores, tornando assim, viável a sua produção por tratar-se de uma tecnologia simples, constituindo assim, uma alternativa econômica para o aproveitamento de frutas regionais.

**Palavras-chave:** Spondias, fontes alternativas, aceitação, aproveitamento, licor.

