



COANUT
Congresso Online
Acadêmico de Nutrição

LICOR DE UVA BRS MAGNA: EFEITO DO TEMPO DE MACERAÇÃO ALCOÓLICA NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS

II Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1ª edição, de 10/04/2023 a 12/04/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-027-4

GAMBOA; Mery Yuliana Martínez¹, **SILVA; Francieli Brondani da**², **VANZELA; Ellen Silva Lago**³

RESUMO

Os licores saborizados e aromatizados com frutas são produtos tradicionais que vem ganhando o mercado brasileiro. Muitos licores vendidos no país são produzidos de forma artesanal e carecem de controle e padronização de processo. Em consequência, os produtos comercializados apresentam variados sabores e concentrações alcoólicas e, por conseguinte, resultam em não fidelização dos consumidores. Suportado por estes fatos, o presente estudo visou avaliar o efeito do tempo de maceração alcoólica na cor e concentração de compostos fenólicos totais e antocianinas totais de licor seco e doce de uva elaborado a partir de cultivar brasileira BRS Magna. Para tanto, primeiramente os cachos de uvas foram higienizados e sanitizados. Quatro porções de bagas de uvas foram pesadas, congeladas e posteriormente utilizadas para elaboração dos licores. As bagas foram imersas em solução hidroalcoólica a base de álcool de cereais (~42°GL) numa proporção de solução hidroalcoólica e uva de 1:0,56. Em função da massa total contendo a uva e a solução hidroalcoólica calculou-se a porcentagem de açúcar invertido a ser adicionada para obtenção dos licores doces e secos, que foi respectivamente de 54% e 8%. Estas misturas foram esmagadas ligeiramente com um utensílio de aço inoxidável (Top Pratic), adicionadas de açúcar invertido nos porcentagem de 54 e 8 % para os doces e secos, respectivamente, e colocadas em tinas de aço inoxidável com capacidade de 10 litros e com temperatura controlada a 15°C. Visando determinar o melhor tempo de maceração alcoólica da uva, alíquotas dessas misturas foram coletadas em 30 e 60 dias para realização das análises propostas (concentrações de compostos fenólicos totais (CFT) e de antocianinas totais (ANT), teor alcoólico e de açúcares totais (ACT)). Os resultados demonstraram que o tempo de maceração de dois meses foi o que obteve melhor extração de CFT ($757,547 \pm 4,94$ e $1137,37 \pm 13,11$ mg EAG L⁻¹) e ANT ($337,00 \pm 2,89$ e $395,55 \pm 24,64$ mg malvidina-3,5-glicosídeo L⁻¹) tanto nos licores doces

¹ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, mery.martinez-gamboa@unesp.br

² Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, francieli.brondani@unesp.br

³ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, ellen.sl.vanzela@unesp.br

quanto nos secos, além de atender as exigências da legislação brasileira quanto ao teor alcoólico ($25,00 \pm 0,24$ e $33,36 \pm 0,77\%$) e de ACT ($202,42 \pm 12,04$ e $78,78 \pm 9,09 \text{ g L}^{-1}$), respectivamente para os licores doces e secos. Novos estudos serão realizados para aprimorar o processo artesanal desses licores, com o intuito de incentivar a agricultura familiar e a economia circular.

PALAVRAS-CHAVE: uva, licor, artesanal, compostos fenólicos

¹ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, mery.martinez-gamboa@unesp.br

² Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, francieli.brondani@unesp.br

³ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, ellen.sl.vanzela@unesp.br