

## PRODUÇÃO DE LICOR DE CERVEJA

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

**NUNES; Luiza Bückmann <sup>1</sup>, HOFFMANN; Tuany Gabriela <sup>2</sup>, CARVALHO; Lisiane Fernandes de <sup>3</sup>, SOUZA; Carolina Krebs de <sup>4</sup>**

### RESUMO

1. Introdução No que tange o mercado brasileiro de bebidas destiladas e cervejeiras, este está cada vez mais favorável às marcas que oferecem novas experiências ao consumidor, ofertando boas oportunidades com uma dinâmica desafiadora. Sendo assim, acerca das bebidas obtidas por mistura, o licor tem um reconhecimento comum como uma bebida alcoólica que contém elevada proporção de açúcar, alto teor alcoólico e um princípio aromático extraído de raízes, sementes, frutas e cascas de plantas (RIBEIRO, 1979). Além disso, seu processamento exige tecnologia simples, o produto final é comercializado à temperatura ambiente e apresenta extensa vida de prateleira (TEIXEIRA et al., 2005). Retratando um forte mercado e a novas oportunidades, os licores têm tomado forma no meio culinário e se expandido continuamente, isso por conta de ser uma bebida consumida durante todo o ano, não exigindo estações específicas (LAZZARI, 2013). E por ter uma aplicação muito ampla, são utilizados desde sobremesas e aperitivos, ou até como um desfecho da refeição. Por conta das características aromáticas dos licores, implementa-se sabores e aromas típicos de cada região. Tendo em vista estes aspectos regionais envolvidos na produção do licor, percebeu-se que no vale europeu do estado de Santa Catarina a produção de cervejas artesanais tem crescido exponencialmente nos últimos anos (MARCUSO; MÜLLER, 2018). Somando ao aumento da renda dos brasileiros nos últimos anos, esses aspectos têm alavancado o consumo interno de alimentos e bebidas de maior valor agregado (FRANÇA, 2012). Dessa maneira, visando o mercado em expansão dos licores com a cerveja artesanal já em alta no mercado brasileiro. Este projeto tem como finalidade apresentar um estudo de uma bebida licorosa com alto volume alcoólico, a base de cerveja e traços de café e frutas vermelhas. **2. Material e métodos** 2.1 Produção de Licor de Cerveja O processamento do licor de cerveja é composto por 5 etapas. A primeira é a de recepção, lavagem e descasque das frutas, morango, amora e mirtilo. Em seguida é feita a maceração alcoólica, onde as frutas juntamente com o café, tipo arábica em grãos, fica imerso em álcool por um determinado período de 14 dias. Após o período de maceração, a formulação do licor é feita. Porém inicialmente deve-se produzir um xarope de glicose para que o licor tenha um sabor adocicado, feito isto, o álcool já filtrado juntamente com o xarope e a cerveja Stout são misturados. A última etapa é a pasteurização, onde os recipientes contendo licor são mergulhados em água a 85°C. Após imersão por 10 min, permanecem em repouso em local escuro e arejado por 3 meses,

<sup>1</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, luiza.bn@terra.com.br

<sup>2</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, tuanyhoffmann@gmail.com

<sup>3</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, lisifcarvalho@gmail.com

<sup>4</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, carolinakrebs@furb.br

com o intuito de se obter um licor mais harmonioso. 2.2 Análises físico-químicas e sensorial A partir do licor produzido, os testes de grau alcoólico, densidade, pH, extrato seco e aceitabilidade sensorial (utilizando uma escala hedônica de 9 pontos para os atributos de cor, sabor, aroma, textura e avaliação global), foram avaliados conforme é descrito no Instituto Adolfo Lutz (2008).

### 3. Resultados e discussão

Tendo em vista a produção do licor, na etapa de maceração alcoólica, pode-se observar nas Figuras 1 e 2 que os aromas, pigmentos e bioativos das frutas são transferidos para o álcool proporcionando uma das características da bebida. **Figura 1. Primeiro dia de Maceração**

**Figura 2. 14º dia de Maceração** Na Figura 3 temos o licor pronto para

o consumo, e para que as análises devidas fossem feitas. **Figura 3. Licor Pronto**

Dessa forma, para a densidade relativa, teor alcoólico, pH e extrato seco os resultados se estabeleceram dentro de um padrão aceitável como é descrito na Tabela a seguir. **Tabela 1. Resultados das Análises Realizadas**

**Análises** Resultados **Densidade Relativa** 0,9026

**Teor Alcoólico** 63,5% **pH** 4,35 **Extrato Seco** 27%

No que se refere a aceitação da amostra, para o teste de aceitabilidade levando em consideração os 9 pontos da escala hedônica obteve-se uma nota média de 8,67. Dessa forma obtendo um índice de aceitação de 96,23% e 100% de intenção de compra.

**4. Conclusão** A partir dos dados obtidos pode-se

concluir que o licor teve uma boa aceitação pelo público (consumidor 96,23%), assim como resultados dos testes satisfatórios e dentro dos padrões desejados.

**5. Referências** FRANÇA, Fabiana. Mudanças dos

hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a

saúde do brasileiro. In: ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA, 1., 2012,

Salvador. **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela**

**industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro.** Bahia:

Uneb, 2012. p. 1 - 7. Disponível em: [http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA\\_Fabiana.pdf](http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf). Acesso em: 21 mar. 2020.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Método físico químico para análise de**

**alimentos.** 4. ed. São Paulo: Edição Digital, 2008. Disponível em:

[http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016\\_3\\_19/analisedealimentosial\\_2008.pdf?attach=true](http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf?attach=true). Acesso em: 03 maio 2020.

LAZZARI, Natália Mayrink de.

**Licor, uma bebida consumida independente da estação do ano :**

mercado. Mercado. 2013. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursos-industriacaseira-comomontar/artigos/licor-uma-bebida-consumida-independente-da-estacao-do-ano>. Acesso em: 22 mar. 2020.

MARCUSSO, Eduardo Fernandes; MÜLLER, Carlos Vitor. **ANUÁRIO DA CERVEJA NO**

**BRASIL 2018: crescimento e inovação.** Crescimento e Inovação. São

Paulo: Mapa, 2018. Disponível em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/analise-anuario-da-cerveja-no-brasil-2018>. Acesso em: 21 mar. 2020.

RIBEIRO, R. D.. **Bebidas: grande manual globo agricultura**

**pecuária e receituário industrial.** Porto Alegre: Globo, 1979. 115 p.

TEIXEIRA, L.j.q. et al. Avaliação tecnológica de extração alcoólica no

processamento de licor de banana. **B. Ceba**, Curitiba, v. 2, n. 23, p. 329-

346, maio 2005

**PALAVRAS-CHAVE:** Licor, Cerveja, Café, Frutas vermelhas, Produção, Processo,

Bebidas

<sup>1</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, luiza.bn@terra.com.br

<sup>2</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, tuanyhoffmann@gmail.com

<sup>3</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, lisifcarvalho@gmail.com

<sup>4</sup> Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, carolinakrebs@furb.br