

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE LICORES TIPO LIMONCELLO ELABORADOS COM VODCA, CACHAÇA E ÁLCOOL DE CEREAIS*

Isadora Daleaste¹, Camile Bioto², Lucíola Bagatini³

* Vinculado ao Projeto “Avaliação Sensorial de Alimentos e Bebidas”

¹ Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos – CEO / UDESC Oeste – Bolsista PROIP/UDESC. E-mail: 05848264945@edu.udesc.br

³ Orientadora Lucíola Bagatini Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – CEO / UDESC Oeste – luciola.bagatini@udesc.br.

² Acadêmica do Curso de Engenharia de alimentos – CEO.

O limão siciliano (*Citrus limón L. Burm*), originário do Mediterrâneo, é reconhecido como um dos mais saborosos tipos de limão, possuindo um aroma característico e um sabor levemente ácido. A sua popularidade tem crescido nos últimos anos, devido ao seu alto teor de vitamina C e compostos fenólicos que atribuem capacidade antioxidante significativa. Desempenha um papel fundamental na criação de licores refinados, como o Limoncello italiano, obtido através da maceração da casca do limão em álcool, resultando em uma bebida doce e aromática. A avaliação sensorial é ferramenta fundamental no desenvolvimento de diversos produtos, especialmente alimentos e bebidas, visando o desenvolvimento de novos produtos, modificação de ingredientes e processos e controle de qualidade. De modo geral, engloba um conjunto de técnicas para a medição de respostas dos avaliadores aos alimentos, minimizando efeitos de erros que possam influenciar a percepção, neste sentido, os testes afetivos/subjetivos, como por exemplo a escala hedônica, conseguem avaliar o grau de aceitação dos produtos através das respostas dos consumidores em relação às suas preferências. Assim, o objetivo dessa pesquisa, em consonância com o objetivo geral do projeto, foi a avaliar a aceitação sensorial de licores de limão siciliano, elaborados com diferentes álcoois extratores.

Os licores foram preparados através da maceração de cascas de limão siciliano com diferentes extratores (vodca (LV), cachaça (LC) e álcool de cereais (LA)), nos tempos: 15 (T1), 30 (T2) e 45 (T3) dias. Foram obtidos os licores de vodca (LVT1, LVT2, LVT3), álcool de Cereais (LAT1, LAT2, LAT3) e cachaça (LCT1, LCT2, LCT3), correspondentes a cada período de maceração. Após a maceração, as cascas foram removidas, e foi adicionada uma calda de sacarose, previamente preparada, na concentração 1:1 (água: sacarose). A proporção de macerado e de calda de sacarose foi determinada com base na graduação alcoólica para o licor (20%), levando em consideração a graduação alcoólica de cada líquido extrator usado na obtenção do macerado. Após o preparo os licores foram armazenados em frascos de vidro refrigerados até a análise. A análise sensorial de aceitação foi realizada com 50 avaliadores, através da utilização da escala hedônica avaliando-se os atributos sensoriais, como sabor, aroma e cor. As amostras foram apresentadas em copos brancos de 50 ml, identificados com números de três dígitos, e acompanhadas de água e biscoitos para limpeza do palato entre as degustações. Cabe ressaltar que esta pesquisa faz parte de projeto submetido ao comitê de ética da UDESC e aprovado pelo CEP/CONEP com protocolo CAAE: 61241822.4.0000.0118.

De maneira geral, os licores obtiveram elevados índices de aceitação global, com resultados entre “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, indicando que os licores atenderam às expectativas dos avaliadores. A análise dos resultados indica que não houve diferença entre a maioria dos licores, com relação ao álcool extrator e tempo de maceração utilizados, com exceção das amostras de licor de vodka tempo 2 e licor de cachaça tempo 2 (LVT2 e LCT2), que apresentaram diferenças significativas ($p < 0,05$). Isso pode indicar que, independentemente do método utilizado, os licores apresentaram características sensoriais similares. Os resultados obtidos com esta pesquisa indicam que é possível desenvolver licores de limão siciliano com boas características sensoriais e boa aceitação, utilizando diferentes tipos de álcool extrator e tempos de maceração.

Tabela 1. Aceitação sensorial de licores tipo Limoncello.

AMOSTRAS	MÉDIA DA ACEITAÇÃO
LAT1	6,78 ^a
LVT2	6,62 ^{ab}
LAT3	6,62 ^{ab}
LVT1	6,56 ^{ab}
LCT3	6,36 ^{ab}
LCT1	6,32 ^{ab}
LAT2	6,06 ^{ab}
LVT3	5,90 ^{ab}
LCT2	5,78 ^b

Valores seguidos da mesma letra minúscula, nas colunas não apresentam diferença significativa ao nível de confiança de $p \leq 0,05$. LVT1: Licor de Vodka, Tempo 1; LVT2: Licor de Vodka, Tempo 2; LVT3: Licor de Vodka, Tempo 3; LAT1: Licor de Álcool de Cereais, Tempo 1; LAT2: Licor de Álcool de Cereais, Tempo 2; LAT3: Licor de Álcool de Cereais, Tempo 3; LCT1: Licor de Cachaça, Tempo 1; LCT2: Licor de Cachaça, Tempo 2; LCT3: Licor de Cachaça, Tempo 3.

Palavras-chave: Aceitação sensorial. Limoncello. Escala Hedônica.