
DESENVOLVIMENTO DE LICOR UTILIZANDO A FRUTA PITAYA

Nome de acadêmicos: Bernardo Schimidt, Gabriel Fante, Gustavo Bazi, Regnier Rodriguez, Murilo Heitor Ahlert.

Orientadora: Vanieli Bugoni Martins

E-mail: regnier@unochapeco.edu.br.

Estudante do curso de Engenharia de Produção

Universidade Comunitária da Região de Chapecó – Unochapecó

Área temática: Pesquisa

Área do conhecimento: Engenharias

Introdução: O licor, tradicionalmente utilizado como alimento e remédio, foi introduzido no Brasil pelos portugueses no século XVI, misturando-se à cachaça e aos processos indígenas de fermentação. Hoje em dia, ingredientes exóticos, como a pitaya, que é rica em nutrientes, estão em evidência no segmento de bebidas feitas à mão. Esta pesquisa tem como objetivo produzir um licor de pitaya que mescla tradição e inovação, utilizando análise sensorial para assegurar qualidade e experiência, direcionado ao setor de bebidas saudáveis e sustentáveis.

Metodologia: Esta pesquisa aplicada desenvolve um licor de pitaya como alternativa inovadora no mercado de bebidas artesanais. Combinou a pitaya com frutas como maracujá, abacaxi e frutas vermelhas para criar um produto diferenciado, explorando variáveis que influenciam aceitação sensorial e qualidade utilizando uma abordagem quali-quantitativa, a pesquisa inclui experimentos controlados que otimizam o sabor, aroma, cor e textura do licor. O preparo envolve a maceração de frutas em proporções precisas com cachaça de qualidade, garantindo a extração máxima de compostos aromáticos e de sabor. Após a maceração, o líquido é coado e combinado com um xarope preparado à base de açúcar, ajustado conforme a doçura desejada. Além disso, análises de pH e teor alcoólico são realizadas para assegurar a estabilidade e a qualidade final do produto, enquanto testes sensoriais foi de forma informal ajustado para um perfil mais preferenciado para o consumidor.

Resultados e discussão: Os achados indicam que as alterações na formulação possibilitaram a criação de diferentes perfis sensoriais, mantendo a qualidade físico-química apropriada para licores. A harmonia entre acidez, doçura e conteúdo alcoólico gerou um produto com palatabilidade aceitável e com potencial para ser aceito no mercado artesanal. A diversidade de frutas e xarope resultou em diferentes níveis de fragrância e sabor, o que pode representar um destaque. A técnica, que envolveu maceração e preparação de xarope, foi eficiente na obtenção e manutenção da qualidade do licor. A pesquisa ressalta a relevância de personalizar os parâmetros de produção para cada fruta, ressaltando a possibilidade de expansão para novos sabores.

Conclusão: O estudo criou um licor de pitaya revolucionário para o mercado artesanal, balanceando tradição e contemporaneidade. A mistura de frutas resultou em perfis sensoriais singulares e prazerosos, com uma qualidade físico-química apropriada. A pesquisa confirma a capacidade da pitaya e de outras frutas exóticas em licores feitos à mão, ressaltando a possibilidade de ampliar a variedade de sabores no segmento de bebidas saudáveis.

Palavras-chave: Licor, Pitaya, Cachaça, Bebida alcoólica.