



A INFLUÊNCIA DO COZIMENTO COMO PRÉ TRATAMENTO PARA A ELABORAÇÃO DE LICOR DE CENOURA

Débora Rayssa dos Santos Silva¹, Kelvyn Henrique dos Santos², Leandro Finkler³

¹*Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão da Universidade Federal de Pernambuco*

²*Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão da Universidade Federal de Pernambuco*

³*Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão da Universidade Federal de Pernambuco*

INTRODUÇÃO: A cenoura é uma hortaliça amplamente consumida e reconhecida pelo seu valor nutricional. A coloração chamativa, consequência de sua composição em betacarotenos, é interessante para compor a formulação de muitos produtos alimentícios (massas alimentícias, pães, comidas infantis, wraps, snacks, molhos, bebidas). Nas bebidas licorosas a condição inicial da matéria-prima afeta diretamente a intensidade da coloração final do produto. Assim, a cenoura pode ser utilizada no processo de elaboração de um licor nas seguintes formas: *in natura*, submetida ao branqueamento, cozida brevemente ou mais intensamente e também pode ser previamente assada. Ainda, devido a presença de carotenóides, o processo de maceração para extração desses compostos deve ser realizado em ambiente escuro. **OBJETIVOS:** O objetivo foi comparar a influência das condições *in natura* e de pré-cozimento de amostras de cenouras na coloração final do licor. **MÉTODOS:** As amostras de cenouras foram separadas em dois grupos: (i) *in natura* e (ii) cozidas antes de serem submetidas à maceração. As amostras foram cortadas em rodela; o tempo e temperatura de cocção foram de 30 minutos em ebulição (100 °C); a maceração ocorreu por 30 dias em aguardente sendo a relação de cenoura/álcool de 250 / 500 (g/mL). **RESULTADOS:** Antes da maceração, foi observado que as cenouras cozidas obtiveram melhores características físico-sensoriais da cor em comparação com as amostras *in natura*, ou seja, apresentaram um brilho acentuado e uma textura que facilitaria a mastigação. Durante a maceração foi possível observar, de forma qualitativa, que houve melhor extração de compostos que auxiliam na coloração do licor quando as cenouras *in natura* foram utilizadas. Assim, é possível observar que o processo de cozimento das amostras de cenoura teve influência negativa na coloração final do licor pois influenciou na menor extração dos pigmentos na etapa de maceração. **CONCLUSÃO:** Os resultados mostraram o efeito da aplicação do calor na amostra de alimentos, neste trabalho, a cenoura, quando o objetivo é a extração de compostos responsáveis pela pigmentação do alimento quando a intenção é obter alguma tonalidade no produto final.

Palavras-chave: licor, bioativos, cocção,