

## **APROVEITAMENTO DA JABUTICABA PARA O PROCESSAMENTO DE LICORES**

### **Elisangela Marques Jeronimo Torres**

Eng. Agr., Dr., PqC do Polo Regional Centro Oeste/APTA

[elijeronimo@apta.sp.gov.br](mailto:elijeronimo@apta.sp.gov.br)

### **Maria Cecília de Arruda Palharini**

Eng. Agr., Dr., PqC do Polo Regional Centro Oeste/APTA

[mcarruda@apta.sp.gov.br](mailto:mcarruda@apta.sp.gov.br)

### **Gabriela Aferri**

Zoot., Dr., PqC do Polo Regional Centro Oeste/APTA

[gabriela@apta.sp.gov.br](mailto:gabriela@apta.sp.gov.br)



Fonte: Pólo Regional Centro Oeste

UPD JAÚ, 2010

A jabuticabeira (*Myrciaria cauliflora* Berg) é uma árvore frutífera pertencente à família Myrtaceae, de ocorrência espontânea em grande parte do Brasil. A espécie mais difundida

no país é a *M. cauliflora*. As principais variedades são a 'Sabará', a mais apreciada, doce e intensamente plantada, e a 'Paulista', cujos frutos são grandes e de maturação mais tardia.

Os frutos da jabuticabeira são altamente perecíveis, apresentando um período curto de comercialização após a colheita, devido ao elevado teor de água e açúcares e outros constituintes presentes na polpa (Asquieri et al. 2004; Brunini et al. 2004).

Segundo Terzi (2004), a jabuticaba contém elevado teor de antocianinas ( $314 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ ), assim como a uva ( $227 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ ), jambolão ( $386 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ ) e amora ( $290 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ ). As antocianinas são pigmentos naturais, responsáveis por uma variedade de cores atrativas e brilhantes de frutas, flores e folhas que variam do vermelho alaranjado ao roxo passando pelo vermelho vivo (BOBBIO & BOBBIO, 2003) e possuem propriedades antioxidantes.

Na região centro-oeste do Estado de São Paulo é comum encontrar jabuticabeiras plantadas junto às sedes das diversas propriedades rurais, sendo uma árvore apreciada por seus frutos e também pela sombra que oferece, proporcionando um ambiente agradável para as pessoas, e sem riscos para as instalações, devido ao porte mediano de suas árvores. Pode-se citar como exemplo desta disseminação na região, o município de Dois Córregos/SP, na região de Jaú, onde se estima existir por volta de 800 pés desta planta, distribuído em mais de 200 propriedades rurais.

Sendo assim, a elaboração de licores pode ser uma alternativa para o aproveitamento desta fruta.

Segundo a legislação brasileira, licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro (BRASIL, 1997).

Os licores de frutas são bebidas alcoólicas obtidas da mistura de álcool etílico destilado, açúcar e frutas. A qualidade sensorial destes produtos necessita de definição e depende da combinação desses três elementos (PENHA, 2000). A qualidade do licor dependerá da formulação utilizada, do emprego de boas práticas de fabricação e do processamento.

A cachaça pode ser utilizada, desde que se escolha um produto de origem conhecida, com características químicas de acordo com a legislação brasileira e padronizada em termos de teor alcoólico, para não prejudicar a qualidade do licor fabricado.

Os açúcares utilizados na fabricação de licores podem se originar de diferentes fontes, no

entanto, deve-se avaliar o preço, o teor de pureza e a coloração dos mesmos, para não comprometer a qualidade do produto final. O aproveitamento de açúcares ricos em sacarose resulta em licores com maior viscosidade do que os licores que são feitos com açúcares ricos em glicose. Costuma-se utilizar o açúcar cristal, o xarope líquido de glicose, o xarope de milho com alta concentração de frutose e o mel (CLUTTON, 1995).

Neste contexto configura-se uma linha de pesquisa que objetiva desenvolver técnicas de preparo do licor de jaboticaba, de forma a proporcionar a melhor relação entre sabor e quantidade de compostos fenólicos a serem extraídos da fruta, obtendo uma bebida apreciável e com apelo nutracêutico.

Os experimentos estão sendo realizados no Laboratório de Tecnologia Agroindustrial da Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Jaú/SP, do Pólo Regional Centro Oeste. No processamento dos licores utilizou-se cachaça bidestilada, sacarose e/ ou xarope de glicose, além de água, em proporções adequadas para compor o licor. As etapas de processamento consistiram em preparo da matéria-prima, maceração alcoólica, trasfega e filtração.

O estudo abrange avaliação de diferentes tratamentos, variando entre tempo de maceração dos frutos e composição das caldas. As formulações a serem selecionadas por meio de avaliação físico-química e sensorial poderão contribuir para agregar valor a uma fruta que atualmente ainda não apresenta aproveitamento econômico em escala comercial.

Até o momento, como resultados gerou-se uma orientação em trabalho de conclusão de curso, junto à Universidade do Sagrado Coração, em Bauru/SP e uma bolsa de iniciação científica financiada pela FAPESP. Depois da pesquisa ser finalizada pretende-se realizar capacitação de produtores, técnicos e estudantes por meio da realização de um evento técnico de transferência de tecnologia.

## Referências

ASQUIERI, E. R.; CANDIDO, M. A.; DAMIANI, C.; ASSIS, E. M. Fabricación de vino blanco y tinto de jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* berg) utilizando la pulpa y la cáscara respectivamente. *Alimentaria* (Madrid), España, v. 355, n. 355, p. 97-109, 2004.

BRASIL. Decreto n. 2.314, de 4 de setembro de 1997. Regulamenta a lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, 5 set. 1997. Seção 1. p. 19549 -19555.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução á química de alimentos. 3 edição Editora Varela, 2003, p. 218-233.

BRUNINI, M.A.; OLIVEIRA, A.L.; SALANDINI, C. A. R.; Influência de embalagens e temperatura no armazenamento de jabuticaba (*Myrciaria jabuticaba (vell.) Berg*) cv 'Sabará'. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.24, n.3, p.378-383, 2004.

CLUTTON, D.C. Speciality Products In: Fermented Beverage Production Edited by LEA, A.G.H. and PIGGOTT, J.R., Blackie Academic & Professional Chapman & Hall, 1995, p 32-44.

PENHA, E. M. **Produção de um licor de acerola**. Campinas, 2000. 133p. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos), Universidade Estadual de Campinas.

TERCI, D. B. L. **Aplicações Analíticas e Didáticas de Antocianinas Extraídas de Frutas**. Campinas, 2004. 213p. Tese (Doutorado em Química Analítica) - Instituto de Química, Universidade de Campinas, Campinas, 2004.