

Tecnologia e Produção

Desenvolvimento de um licor de pitanga para apresentação em oficina de processamento de frutas silvestres para famílias de agricultores residentes no município de Erechim/RS

Silviani Leticia Freitas de Mélo, Gisemara Polli Ostrovski, Marlice Salete Bonacina e Marília Assunta Sfredo*
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Erechim

O presente trabalho é uma demanda do Sindicato Unificado dos Trabalhadores da Agricultura Familiar do Alto Uruguai do Estado do Rio Grande do Sul SUTRAF AU, entidade responsável pelo Projeto 'CALELI', ao IFRS Câmpus Erechim e objetiva apresentar alternativas de geração e diversificação de renda das famílias residentes nas comunidades abrangidas pelo 'CALELI'. Essas alternativas consistem na aprendizagem de técnicas de processamento das frutas silvestres, observando as Boas Práticas de Fabricação. Para isso, serão realizadas oficinas de elaboração de produtos alimentícios contendo frutas silvestres em sua composição. As oficinas serão ministradas nas comunidades no entorno dos rios Campo, Leãozinho e Ligeirinho, no Município de Erechim/RS. Antes de realizar as oficinas, os produtos serão elaborados em laboratório e suas formulações serão testadas por análise sensorial. O primeiro produto formulado foi o licor de pitanga. A fruta silvestre foi escolhida por estar presente em abundância na região do Alto Uruguai Gaúcho. O licor de pitanga foi elaborado com polpa congelada adquirida na CEASA (Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul S.A.) de Porto Alegre e cachaça com 39°GL. A mistura de polpa de pitanga e cachaça adicionada em garrafão de vidro foi agitada a cada 24 horas durante sete dias e permaneceu em repouso por mais nove dias, completando a etapa de maceração do licor. Após, foi realizada a primeira trasfega, separando o líquido mais límpido da borra depositada no fundo do garrafão pela filtração em tecido "volta ao mundo". Após a primeira trasfega, foi realizado o açúcaramento do licor adicionando-se 250 g açúcar líquido para cada litro de licor primário. O licor açúcarado foi disposto novamente no garrafão de vidro e mantido em repouso, em temperatura ambiente e ao abrigo da luz por mais quinze dias. Depois do período de repouso, realizou-se uma segunda trasfega e filtração em tecido "volta ao mundo", sendo o licor engarrafado em garrafas de vidro com capacidade para um litro, onde permaneceu sendo envelhecido por quinze dias em garrafas de vidro em adega climatizada na temperatura de 15°C. A análise sensorial do licor será efetuada em seguida e, se os resultados do teste de aceitação serão positivos, o produto será apresentado nas oficinas de processamento de frutas silvestres do Projeto 'CALELI', previstas para o final do mês de outubro.

Palavras-chave: Bebida. Boas Práticas De Fabricação. Análise Sensorial.

*Orientador