

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): RICARDO LUIS CARDOSO (rilucardoso@yahoo.com.br)

Vice-coordenador (a): Antonio Augusto Oliveira Fosneca

(aaujustos@gmail.com)

2. Título do projeto: PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DO LICOR DE MEL DE CACAU DURANTE O ENVELHECIMENTO

3. Código: 1049, processo 23007.017642/2014-97

4. Data de aprovação: 31/10/2014

5. Área de Conhecimento: CCAAB - Área 3: Fitotecnia

6. Resumo: O licor é uma bebida alcoólica açucarada agradável a quase todos os paladares. É usado após as refeições por ser digestivo, em virtude dos óleos essenciais. É empregado em coquetéis, balas, sorvetes, saladas de frutas e etc. Na idade média era utilizado como porção do amor, afrodisíaco, bálsamo e principalmente com finalidades medicinais. Conforme a legislação brasileira o Licor é o produto obtido pela mistura de álcool etílico, água, açúcar e substâncias que lhe dão aroma e sabor (partes ou extratos vegetais), em medidas adequadas, sem que haja fermentação durante sua elaboração. O grau alcoólico deve ser de 18 a 54 oGL. Apesar da simplicidade, existe uma grande dificuldade relacionada a parâmetros técnicos de fabricação, devido a poucos trabalhos científicos divulgados nessa área. Sendo assim, será realizado um estudo para determinar a aceitabilidade do licor de mel de cacau em função da variação na proporção do mel de cacau e de álcool. O objetivo do presente trabalho será a elaboração, avaliação físico-química, cor instrumental e sensorial do licor de mel de cacau.

7. Prazo de execução

7.1. Início: 01/10/2014

7.2. Término: 02/10/2015

8. Equipe executora

8.1. Discentes

Discente	Curso
Daniel de Carvalho Cardoso	Agronomia

GIRLENE SANTOS DE SOUZA

Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB