

LICOR DE JACA

Mariah Gonçalves Lopes¹, Gabrieli Mares Santos¹, Raissa Lopes Silva¹, João Pedro Martins Pinheiro¹, Ana Júlia Dantas Arruda¹, José Felipe Rodrigues Neves¹, Pedro Lucas Vieira Carvalho¹, Ludmilla Ferreira Pinto Rocha¹, Jandresson Dias Pires², Ednilton Moreira Gama².

¹Discentes do curso Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) – Campus Almenara.

²Docentes do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) – Campus Almenara.

lfpr3@aluno.ifnmg.edu.br

Resumo

Nesse estudo, o licor de jaca foi desenvolvido com base em sólidos fundamentos teóricos em enologia e técnicas consagradas na produção de licores, bem como o processo de fermentação. O objetivo desta pesquisa é estudar e compreender os processos de fermentação, destilação, extração e interação de seus componentes e explorar as reações químicas envolvidas em sua produção. O trabalho foi desenvolvido em Joáima-MG e Almenara-MG, com o auxílio de adultos e responsáveis, da fase inicial da seleção da fruta até o seu engarrafamento. A jaca, uma fruta tropical de sabor característico, foi escolhida como matéria-prima devido às suas qualidades sensoriais únicas, de bem-estar e qualidade da saúde. A pesquisa começou com a seleção criteriosa de jacas maduras, garantindo a qualidade do ingrediente-chave. A polpa foi extraída com cuidado para manter a integridade dos cheiros naturais, e então submetida a um processo de maceração em álcool etílico, e lacrado para ocorrer o processo de fermentação. Durante essa etapa, realizaram-se experimentos detalhados para determinar as concentrações ideais de açúcar e álcool, bem como o período de fermentação necessário para alcançar o equilíbrio sensorial desejado. Os resultados revelaram um licor de jaca com características sensoriais excepcionais. O cheiro era notavelmente semelhante ao da fruta in natura, com notas florais e tropicais. O sabor era doce e suave, mantendo a essência da jaca, e a textura viscosa proporcionou uma experiência única durante a degustação. As concentrações ótimas de açúcar e álcool foram identificadas em 30% e 40%, respectivamente, após o processo cuidadoso de fermentação durante os 21 dias de descanso. Além disso, análises confirmaram baixos níveis de açúcares residuais, tornando o licor apropriado para consumo. Na discussão, abordou-se a possibilidade de produção em larga escala e a comercialização do licor de jaca, para o aumento da renda de pequenos produtores. A pesquisa ressaltou a importância da qualidade das matérias-primas, enfatizando a seleção de jacas maduras e a manutenção de padrões rigorosos de higiene ao longo do processo produtivo. Considerando a crescente demanda por produtos exóticos e experiências gastronômicas únicas, o licor de jaca se apresenta como uma oportunidade de inovação no mercado de bebidas, atraindo consumidores em busca de novos sabores e experiências sensoriais. Em suma, este estudo alcançou com sucesso seus objetivos ao produzir um licor de jaca de alta qualidade, destacando a viabilidade da produção em larga escala e a aceitação potencial pelo público. Além disso, a pesquisa contribuiu para o avanço do conhecimento na produção de licores exóticos e ofereceu oportunidades de inovação no mercado de bebidas, ampliando as possibilidades para os apreciadores de bebidas únicas e sofisticadas.

Palavras-chaves: qualidade, licor de jaca, experimentos.