

Elaboração de licor de café por diferentes métodos em parceria com agroindústria familiar produtora de bebidas destiladas

Sandra Helena Silva Guimarães¹, Laura Müller Pereira¹, Marília Assunta Sfreddo^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

O presente trabalho é ação integrante do Projeto Licorando e descreve os procedimentos para elaboração de licor de café por diferentes métodos, para contribuir com a melhoria de um produto já comercializado em uma agroindústria familiar. Em visita técnica a essa agroindústria identificou-se os processos de produção dos diferentes licores elaborados, utilizando como base a cachaça produzida no mesmo local. Os proprietários da agroindústria relataram a tentativa sem sucesso de elaboração de um licor de café a partir de grãos inteiros. Assim, a equipe do Projeto Licorando objetivou elaborar um licor de café, de modo a manter a exigência da legislação de bebidas alcólicas, que estabelece que o licor que tiver o nome do extrato ou da substância de origem vegetal deve contê-la como ingrediente obrigatório, sendo proibida a substituição do extrato por aditivo aromatizante sintético. Assim, testou-se a produção de licor de café por dois métodos distintos: licor de café produzido a partir de café solúvel e a partir de café passado, pelo método de filtração. O licor de café produzido a partir de café passado foi elaborado adicionando-se a massa de café em pó no filtro de papel e vertendo-se a água aquecida sobre o pó disposto no filtro. O filtrado e a cachaça foram misturados na proporção de 1:10 (em volume). A calda foi preparada misturando-se 1 parte de sacarose para 2 partes de água, sendo aquecida até o ponto de fervura. Por fim, o extrato alcoólico e a calda fria foram misturados na proporção de 1 parte de calda para 1 parte de extrato (em volume). O licor de café produzido a partir de café solúvel foi elaborado misturando-se o café solúvel na cachaça e em seguida adicionando-se a mesma calda de açúcar utilizada na produção do licor de café passado, na proporção de 1 parte de extrato para 1 parte de calda. As amostras elaboradas com café solúvel obtiveram o melhor desempenho, seja pela facilidade de produção, seja pelas características sensoriais mais agradáveis. Esse resultado foi corroborado em visita à agroindústria parceira, onde os proprietários provaram as amostras de licor e escolheram como melhores aquelas contendo o café solúvel. Assim, a formulação escolhida foi adaptada, para facilitar os cálculos das proporções a serem utilizadas, e disponibilizada aos proprietários para produção, contribuindo para o fortalecimento da agroindústria familiar e evidenciando a importância da extensão universitária na promoção do desenvolvimento rural.

Palavras-chave: Cachaça; Agricultura familiar; Bebida alcólica; Desenvolvimento de novos produtos.

Modalidade: Extensão