

Elaboração de licor de chocolate em parceria com agroindústria familiar produtora de bebidas destiladas

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

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

A elaboração de licor chocolate é uma das atividades do Projeto Licorando, que surge como uma iniciativa voltada à melhoria dos processos produtivos de licores artesanais em uma agroindústria familiar, em parceria com o IFRS Campus Erechim. A proposta tem como justificativa a necessidade de desenvolver produtos mais seguros, sustentáveis e em conformidade com a legislação vigente, atendendo às exigências dos órgãos reguladores do setor de bebidas alcoólicas. A relevância do projeto está na valorização do saber popular, aliando tradição e conhecimento técnico-científico, de modo a fortalecer a identidade cultural e econômica da família produtora. O objetivo central é desenvolver um novo sabor de licor para a agroindústria familiar, aprimorando os aspectos técnicos com uma visão científica, para garantir qualidade, segurança do alimento e viabilidade técnica na produção do licor. A metodologia adotada contemplou a prospecção das necessidades da agroindústria familiar, com relação ao desenvolvimento de novos sabores de licor, em que foram aplicados procedimentos de pesquisa, testes de formulação e adequações tecnológicas, aliados à ação extensionista. Em visita à agroindústria, os proprietários apontaram a tentativa sem sucesso de produzir um licor de chocolate para ampliar o portfólio de licores. Assim, a equipe do Projeto Licorando decidiu se dedicar à elaboração desse licor, cujo desafio reside em balancear os ingredientes de forma a obter características sensoriais, como gosto, aroma, cor, cremosidade (viscosidade) agradáveis, gerando um custo praticável para a agroindústria. Os ingredientes utilizados na elaboração de duas formulações de licor de chocolate foram: chocolate em barra, chocolate em pó, leite condensado, açúcar, água e cachaça. As duas formulações apresentaram características sensoriais adequadas, porém a viscosidade ficou muito elevada, impedindo o escoamento do licor para fora da garrafa. Assim, um licor de chocolate comercial foi adquirido para servir de padrão para a viscosidade do produto ($65,49 \pm 1,30 \text{ mm}^2/\text{s}$), medida em viscosímetro copo Ford. Um planejamento composto central será executado para gerar as formulações de licor de chocolate, alterando a proporção dos ingredientes e testando a viscosidade do produto. Os resultados obtidos serão analisados e as melhores formulações serão apresentadas aos proprietários da agroindústria, juntamente com as instruções para elaboração do licor de chocolate, garantindo a viabilidade técnica da produção do licor. Assim, o trabalho contribuirá para o fortalecimento da agricultura familiar, evidenciando a importância de parcerias institucionais na promoção do desenvolvimento rural.

Palavras-chave: Cachaça; Licor; Novos Produtos.

Modalidade: Extensão