



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Desenvolvimento de produtos inovadores do tamarindo para fortalecimento da agricultura familiar no povoado de Caboclo/PE: licor

Jamile Santos Brito¹; Luciana Cavalcanti de Azevedo²; Risia Brito Silva³

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: jamilesantos0709@gmail.com;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br;

3- IF SERTÃO-PE;

RESUMO

O licor é considerado uma bebida com propriedades digestivas, e até mesmo estimulantes e medicinais. O mesmo é composto basicamente por álcool, xarope de açúcar e flavorizantes. De acordo com o decreto nº 2.314 (04/09/1971-MAPA), o licor é definido como uma “bebida com graduação alcoólica entre 15% a 54% (v/v), e que contém um percentual de açúcar mínimo de 30 g/L. O presente trabalho consistiu na produção, padronização e melhoramento da formulação do licor a base de tamarindo, além do desenvolvimento de rotulagem e identidade visual da marca do produto, que será comercializado e estará associado ao povoado de Caboclo, pertencente a Afrânio/PE. Trata-se de um trabalho de pesquisa e de extensão tecnológica iniciada em 2019, com o intuito de agregar valor a um fruto tão pouco explorado comercialmente e tecnologicamente. Nos testes de formulação realizados nesta pesquisa foram utilizados diferentes tipos de espessantes tais como: goma-guar, goma tara, alginato, agar-agar e xantana, com o propósito de reduzir a concentração de açúcar no xarope, sem alterar a sua viscosidade, preservando assim as características da bebida, além de ter sido proposta nova formulação, contendo menta natural, sendo feita análises de brix, teor alcoólico e viscosidade nos produtos. O produto final, obtido com goma xantana, apresentou teores de sólidos solúveis e graduação alcoólica de 41,59% e 16%, respectivamente, e viscosidade de 52,42 cSt, atendendo aos requisitos da legislação e apresentando excelente aceitação de mercado. Em relação ao primeiro ano do projeto, o volume de vendas do licor aumentou em 165%. Consideramos que o principal resultado desta pesquisa é a oportunidade de levarmos conhecimento tecnológico às comunidades rurais do sertão pernambucano, consolidando a produção de derivados do tamarindo no povoado e o empoderamento das mulheres da comunidade envolvidas no projeto, além do resgate cultural e econômico da população local.

Palavras-chave: licor de tamarindo; economia circular; produtos do tamarindo.

AGRADECIMENTOS: Ao CNPq pela concessão da bolsa e à Comissão de Revitalização do Caboclo pelo apoio

Modalidade: PIBIT

Campus: Petrolina