

## ELABORAÇÃO DE LICOR DE GUABIROBA (*Campomanesia xanthocarpa*): AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

**Instituição:** Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul (UEMS).

**Área temática:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos- Engenharia de Alimentos

**NASCIMENTO, Sara Santin**<sup>1</sup> ([sarasantindonascimento@gmail.com](mailto:sarasantindonascimento@gmail.com)); **BENEDETTI, Silvia**<sup>2</sup> ([silviabene@uems.br](mailto:silviabene@uems.br)).

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí;

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí.

**RESUMO:** A guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), também conhecida como guavira, é um fruto com cor alaranjada quando madura e apresenta uma polpa doce e succulenta. Esse fruto apresenta baixo valor calórico, elevado teor de umidade e de fibra alimentar, além de altas concentrações de potássio, fósforo, magnésio e ferro, compostos fenólicos e ácido ascórbico, conferindo ao fruto uma alta atividade antioxidante. O estado de Mato Grosso do Sul é considerado a região das guabirobas, embora observa-se uma redução na quantidade de guavirais, nos últimos anos, sendo preservados aqueles presentes em propriedades rurais por cultura familiar. O consumo do fruto *in natura*, bem como de produtos na forma de sorvetes, licor, suco e geleia é amplamente difundido pela população local. O licor é a bebida com graduação alcoólica de 15 a 54%, elaborado com álcool etílico potável ou destilado alcoólico simples, ambos de origem agrícola. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um licor de guabiroba visando o aproveitamento de uma fruta que tem produção sazonal e que é pouco conhecida em outros estados do Brasil, tornando assim um produto inovador e atrativo para o mercado. Foram elaboradas três formulações de licor de guabiroba, sendo elas: padrão (sem adição da fruta), formulação A, B e C (com adição da fruta). Os frutos apresentaram em torno de 78% de umidade, 0,11% de cinzas, 0,11% de lipídeos, 9,14% de fibras, pH próximo de 4,08 e sólidos solúveis de 11,80 °Brix. Em relação à análise de antioxidantes, as formulações apresentaram valores, A 30,79 µmol/mL, B 33,96 µmol/mL e C 37,92 µmol/mL. A bebida alcoólica mista B apresentou maior valor de fenólicos totais 508,548 mgGAE/mL. Todas as formulações apresentaram ausência de *Salmonella* ssp. e valores abaixo do descrito pela legislação para coliformes totais e termotolerantes (<1,00x10<sup>1</sup> NMP/mL), e bolores e leveduras (<10,00 UFC/mL). No teste sensorial, a bebida com maior índice de aceitabilidade foi a formulação P (78,11%), entretanto a formulação C (44,26%) obteve maior nota no quesito certamente compraria. Apenas a formulação padrão pode ser considerada licor pela legislação vigente, já as outras serão denominadas de bebida mista alcoólica. Pode-se concluir que as bebidas elaboradas são uma alternativa viável para aproveitamento da guabiroba, no intuito de agregar compostos antioxidantes à bebida alcoólica e agregar valor ao fruto, ainda pouco explorada comercialmente.

**PALAVRAS-CHAVE:** bebida alcoólica, antioxidantes, aceitabilidade

**AGRADECIMENTOS:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação científica- PIBIC da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, pela concessão da bolsa à discente.