

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Agroindústria de Alimentos  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

# Licor de Frutas

Edmar das Mercês Penha

*Embrapa Informação Tecnológica  
Brasília, DF  
2006*



## Autor

### **Edmar das Mercês Peña**

Engenheiro químico, Doutor em Tecnologia de Alimentos e pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos.

[epenha@ctaa.embrapa.br](mailto:epenha@ctaa.embrapa.br)

# Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada na meta de promover a agroindústria, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta série apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e na inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

*Silvio Crestana*  
Diretor-Presidente da Embrapa

# Sumário

<b>Introdução</b> .....	9
<b>Definição do produto</b> .....	11
<b>Etapas do processo de produção</b> .....	13
Recepção e pesagem .....	14
Seleção, lavagem e enxágüe .....	15
Descascamento, corte e esmagamento .....	17
Maceração alcoólica (infusão) .....	19
Primeira trasfega .....	20
Formulação (açucaramento) .....	20
Repouso e segunda trasfega .....	21
Filtração .....	22
Envelhecimento e engarrafamento .....	23
Armazenamento .....	24

<b>Equipamentos e utensílios .....</b>	<b>25</b>
<b>Planta baixa da agroindústria .....</b>	<b>27</b>
<b>Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios .....</b>	<b>29</b>
<b>Boas práticas de fabricação (BPF).....</b>	<b>31</b>
Instalações.....	32
Pessoal.....	32
Procedimentos .....	34

# Introdução

Licor é uma bebida alcoólica adocicada, caracterizada pela elevada proporção de açúcar misturado a álcool, e aromatizada por essências, frutas, raízes, sementes, ervas, flores e até cascas de vegetais, in natura ou desidratadas, que servem também para definir o sabor. Um licor é, portanto, constituído basicamente de três ingredientes – álcool, xarope de açúcar e aromatizante –, podendo, em alguns casos, lhe ser adicionado um corante. Licores são bebidas muito saborosas, com propriedades digestivas, estimulantes e reconstituíntes. Podem ser servidos como bebida cordial, ou seja, para agradar os visitantes, ou como aperitivo, servido antes da refeição para estimular o apetite, ou ainda como digestivo, após as refeições.

A origem mais provável do licor é atribuída a poções caseiras e a xaropes de ervas e de frutas preparados por velhas senhoras do povo, seguindo antigas receitas familiares, que passavam de geração a geração, com o objetivo de curar pequenos males. Essas preparações resultavam em bebidas adocicadas, muito saborosas e, por vezes, coloridas que, se não curavam os doentes, pelo menos os reconfortavam e os deixavam felizes por uns momentos.

Existem muitas maneiras de preparar um licor. As técnicas foram, durante muitos anos, formuladas artesanalmente, como faziam nossos avós, até serem produzidas em escala industrial, por

processos tecnologicamente sofisticados. Muitas formulações de licores, alguns mundialmente famosos, são mantidas em segredo, sob o domínio exclusivo de seu fabricante. Embora não existam regras rígidas para o preparo de licores de frutas, em geral, o processo está baseado na maceração ou na infusão de frutas em álcool potável, ou na destilação de macerados aromáticos com base de frutas. Há de se considerar que, na elaboração de licores, a qualidade do produto final depende não só das matérias-primas empregadas, mas também do processo de preparação.

Considerando que os principais atrativos das frutas são cor, aroma, sabor, vitaminas e minerais, deve-se, ao preparar um licor à base de frutas, ter o cuidado de preservar esses atributos e substâncias, de modo que o consumidor possa imediatamente associá-lo à fruta com a qual foi preparado.

Este manual procura orientar produtores rurais, agricultores familiares, microempresários e demais interessados na arte de produzir licores de qualidade, proporcionando-lhes, ademais, oportunidade para agregar valor a seus produtos agrícolas, reduzir perdas pós-colheita e, conseqüentemente, aumentar suas rendas. Serão descritas as etapas do processo e relacionados os principais equipamentos e utensílios utilizados. Serão apresentados, também, os procedimentos para as boas práticas de processamento e de higiene numa unidade de produção.