

**N.110**Recebido / Received: 20/03/2002  
Aprovado / Approved: 11/10/2002**ENVIO DE MANUSCRITOS**  
SENDING OF MANUSCRIPTSBrazilian Journal of Food Technology  
Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL  
Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil  
13073-001 Campinas, SP / Brazil**INFORMAÇÕES**  
INFORMATION**SECRETARIA / BUREAU BJFT**

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone: (0xx19) 3743-1794  
Phone: +5519 3743-1794

Fax: (0xx19) 3743-1799

**INTERNET**  
www.ital.org.br/brazilianjournal**Efeito dos Teores de Álcool e Açúcar no Perfil Sensorial de Licor de Acerola****E. M. PENHA et al.****RESUMO**

Os licores de frutas são bebidas alcoólicas obtidas da mistura de álcool etílico destilado, açúcar e frutas. A qualidade sensorial destes produtos necessita de definição e depende da combinação desses três elementos. Assim, foi estabelecido o perfil sensorial do licor de acerola e foram avaliados os efeitos das concentrações de álcool e açúcar no perfil. O delineamento experimental para a avaliação dos licores foi de três fatores com uma interação: provadores, teores de álcool (18, 24 e 30°GL) e de açúcar (200, 250 e 300g/L) e a sua interação. Foram realizadas análises de variância, comparações de médias, correlações e análise de componentes principais. Onze atributos representaram o perfil sensorial: aderência; aromas alcoólico, frutal e doce; viscosidade e maciez; sabores alcoólico e frutal; gostos doce e ácido; e pungência. Considerando o teor de álcool, houve diferença ( $p < 0,05$ ) para maciez, aroma e sabor frutal, gostos doce e ácido, e pungência. Quanto ao teor de açúcar, não houve diferença ( $p > 0,05$ ) para nenhum atributo. Não houve evidência de diferenças de médias para aroma e sabor alcoólico segundo o teor de álcool. Aderência e viscosidade sofreram efeito da interação teor de álcool x teor de açúcar. A análise de componentes principais demonstrou que os dois primeiros componentes apresentaram, conjuntamente, um percentual de variação de 62,29%. Os coeficientes de aroma e sabor alcoólicos foram pouco relevantes no primeiro componente, mas altamente relevantes, ao lado da pungência, no segundo componente.

**REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA**

## BIBLIOGRAPHIC REFERENCE

PENHA, E. das M. et al. Efeito dos teores de álcool e açúcar no perfil sensorial de licor de acerola. **Braz. J. Food Technol. Preprint Serie**, n.110, 2003.**EXPEDIENTE**  
**STAFF****EDITOR CIENTÍFICO**  
SCIENTIFIC EDITOR**Nelson J. Beraquet**  
ITAL, Campinas/SP-BR**EDITOR CIENTÍFICO ASSOCIADO**  
ASSOCIATE SCIENTIFIC EDITOR**Paulo J. A. Sobral**  
USP, Pirassununga/SP-BR**EDITOR EXECUTIVO**  
EXECUTIVE EDITOR**Renato A. R. Gomes**  
ITAL, Campinas/SP-BR**EDITOR EXECUTIVO ASSOCIADO**  
ASSOCIATE EXECUTIVE EDITOR**Cristina H. R. C. Gonçalves**  
**Yone C. Costa**  
ITAL, Campinas/SP-BR**CONSELHO EDITORIAL**

## EDITORIAL COMMITTEE

**Alberto M.C. Sereno** - Univ. do Porto, Porto-Portugal**Alfredo A. Vitali** - ITAL, Campinas/SP-BR**Antonio J. Meireles** - UNICAMP, Campinas/SP-BR**Claire I. G. L. Sarantópoulos** - ITAL, Campinas/SP-BR**Délia B. Rodriguez-Amaya** - UNICAMP, Campinas/SP-BR**Dietrich G. Quast** - Inst. Mauá de Tecnologia, São Caetano do Sul/SP-BR**Emília E. M. Mori** - ITAL, Campinas/SP-BR**Frederico J. V. Passos** - Univ. Fed. Viçosa, Viçosa/MG-BR**Jorge F. F. Zapata** - Univ. Fed. Ceará, Fortaleza/CE-BR**Maria R. Sartori** - ITAL, Campinas/SP-BR**Marney P. Cereda** - UNESP, Botucatu/SP-BR**Marta H. Taniwaki** - ITAL, Campinas/SP-BR**Nelcindo N. Terra** - Univ. Fed. de Santa Maria, Santa Maria/RS-BR**Noemi E. Zaritzky** - Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina**Nonete B. Guerra** - Univ. Fed. de Pernambuco, Recife/PE-BR**Rodrigo O. Teixeira Neto** - ITAL, Campinas/SP-BR**Rui S. S. F. Silva** - UEL, Londrina/PR-BR**Terezinha J. G. Salva** - IAC, Campinas/SP-BR**Valdemiro C. Sgarbieri** - ITAL, Campinas/SP-BR**Walter Borzani** - Inst. Mauá de Tecnologia, São Caetano do Sul/SP-BR

## **CATALOGAÇÃO BIBLIOGRÁFICA** **CATALOGING IN PUBLICATION DATA**

### **BIBLIOTECA NACIONAL**

Brazilian Journal of Food Technology Preprint Serie, n.110, 2003.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v.6, n.1, p.33-42, jan./jun., 2003.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

## **EQUIPE DE SUPORTE** **SUPPORT STAFF**

### **SECRETARIA EXECUTIVA**

EXECUTIVE SECRETARY

Yone C. Costa

Maria L. Cordeiro

### **PROJETO VISUAL**

VISUAL DESIGN

Renato A. R. Gomes

### **EDITORAÇÃO ELETRÔNICA**

ELECTRONIC EDITING

Marlene A. Santos

### **REVISÃO IDIOMÁTICA / PORTUGUÊS**

LANGUAGE REVISION / PORTUGUESE

Cristina H. R. C. Gonçalves

### **REVISÃO IDIOMÁTICA / INGLÊS**

LANGUAGE REVISION / ENGLISH

Hillary C. Menezes

### **SUPORTE NA INTERNET**

WEB SUPPORT

Henrique Pedroni Neto

### **DIVULGAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO**

DIFFUSION AND DISTRIBUTION

Centro de Comunicação e Transferência de  
Conhecimento - CIA/ITAL