

**CPS – CENTRO PAULA SOUZA  
ETEC PADRE JOSÉ NUNES DIAS  
TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA**

**LICOR DE CUPUAÇU**

ALANE LAURINDA DE SOUSA<sup>1</sup>

AMANDA SERAFIM BRITO<sup>2</sup>

SUZIANE CRISTINA SERAFIM<sup>3</sup>

**RESUMO**

Levando em consideração que os principais atrativos das frutas são 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 rapidamente associá-lo à fruta com a qual foi preparado. O preparo de licores de frutas pode ser baseado na maceração alcoólica destas, onde a qualidade depende da mistura apropriada dos ingredientes, a fabricação de licor artesanal constitui uma forma de aproveitamento das matérias-primas existentes nas propriedades, seu processamento exige tecnologia simples e longa vida de prateleira à temperatura ambiente, pesquisasse sobre Licor de Cupuaçu, a fim de desenvolver através de pesquisa teórica a melhor técnica utilizada na produção de licor de Cupuaçu. Para tanto, é necessário História do Licor, História do Cupuaçu e Fermentação alcoólica. Realiza-se, então, uma pesquisa para alcançar os objetivos deste trabalho, faz-se necessário efetuar pesquisa bibliográfica a respeito do Licor de Cupuaçu, com a realização de pesquisas de obras e trabalhos acadêmicos mais atuais, num período delimitado entre 2010 e 2021. Diante disso, o que impõe a constatação de que este trabalho mostrou tudo sobre o licor de cupuaçu e sua fabricação.

**PALAVRAS-CHAVE:** Licor. Cupuaçu. Fermentação alcoólica.

**INTRODUÇÃO**

A história dos licores é cercada de magia e alquimia, não se sabe ao certo quem inventou o licor, onde e como. Tem-se conhecimento que desde a

---

<sup>1</sup> Técnico em Agroindústria, na Etec Padre José Nunes Dias - [alane.sousa@etec.sp.gov.br](mailto:alane.sousa@etec.sp.gov.br)

<sup>2</sup> Técnico em Agroindústria, na Etec Padre José Nunes Dias - [amanda.brito43@etec.sp.gov.br](mailto:amanda.brito43@etec.sp.gov.br)

<sup>3</sup> Técnico em Agroindústria, na Etec Padre José Nunes Dias - [suzianecristinaserafim@etec.sp.gov.br](mailto:suzianecristinaserafim@etec.sp.gov.br)

antiguidade a mistura de uma fonte de álcool potável, ervas e açúcar. (OLIVEIRA et al, 2017)

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. (NASCIMENTO, 2017).

Moraes (2018), destaca que o preparo de licores de frutas pode ser baseado na maceração alcoólica destas, onde sua qualidade depende da mistura apropriada dos ingredientes e principalmente do processo de maceração a fabricação de licor artesanal constitui uma forma de aproveitamento das matérias-primas existentes nas propriedades, principalmente frutas regionais, o que agrega valor à produção e aumenta a renda do produtor rural, ademais, seu processamento exige tecnologia simples e longa vida de prateleira à temperatura ambiente.

O cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum Schum*) é uma espécie arbórea da região norte do Brasil, nativa do estado do Pará e encontrada facilmente nas matas de terra firme e várzeas. É uma árvore frutífera pertencente à família Esterculiácea. Está disseminada também, porém de forma mais esporádica, no nordeste do estado do Maranhão e em outros países como Colômbia, Venezuela, Equador e Costa Rica. (PIANA, 2011)

Embora processos utilizados no beneficiamento de sementes de cacau para posterior obtenção do chocolate possa ser empregados de maneira muito similar nas sementes de cupuaçu, a cadeia produtiva está voltada para a industrialização da polpa do fruto, não havendo um cuidado para a preservação da qualidade das sementes de cupuaçu. Outro resíduo de grande importância é o bagaço, que apresenta alto valor nutricional e aporte de vitaminas, minerais, fibras e compostos antioxidantes, e assim como as sementes, resulta na geração de grande volume de resíduos na indústria de despulpamento de frutas. (BIASE, 2016)

Esse Artigo Científico teve como objetivo geral desenvolver através de pesquisa teórica e experimental a melhor técnica utilizada na produção de licor de Cupuaçu e como objetivos específicos realizou-se avaliação sensorial das formulações elaboradas e formulou uma bebida (licor) com cupuaçu.

## **1 HISTÓRIA DO LICOR**

A bebida tem origem inusitada, com história envolta em lendas de amor, bruxas e alquimistas. A bebida era consumida principalmente como forma de comemorar o nascimento de uma nova criança na comunidade. No Brasil o produto é regulado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o Decreto nº 6871 de 4 de junho de 2009, que define licor como sendo:

Com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro. Elaborada com álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples de origem agrícola, ou com bebida alcoólica, adicionada de extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, saborizantes, corantes e outros aditivos permitidos em ato administrativo complementar o licor é uma bebida bastante conhecida pela diversidade de cores e sabores, geralmente com um toque doce. (SILVA et al., 2021).

O Brasil é um dos maiores produtores de bebidas alcoólicas do mundo e dentro deste setor o consumo de licores tem crescido sólido e continuamente. O licor apresentou, nos últimos anos, um crescimento de vendas no mercado brasileiro, em que representa cerca de 3% do mercado de bebidas alcoólicas no Brasil. Ainda é indicado como uma das bebidas alcoólicas mais consumidas pelos brasileiros. O setor de bebidas apresenta relevância econômica no Brasil devido à sua diversidade e complexidade, sendo que o consumidor tem buscado produtos diversificados. (ALMEIDA, 2019).

Sabe-se que desde a antiguidade a mistura de álcool potável, ervas e açúcar eram usadas por monges em tratamentos de saúde. O licor Bols foi feito usando Alcaravia e álcool potável. Bols usou a planta por ser conhecida pela sua eficácia na má digestão, junto com o álcool que tem propriedades analgésicas criou um dos primeiros digestivos que se tem registro. Segundo a legislação brasileira, que nos diz que um licor é a bebida que contém entre 15 e 54% em volume de álcool e tem acima de 30 g/L de açúcar em sua composição, a 20 °C. (OLIVEIRA et al, 2017).

## **2 HISTÓRIA DO CUPUAÇU**

O cupuaçu apresenta outras denominações como Cupu, Pupu, Pupuaçu, cacau branco, entre outras denominações. Cupuaçu é uma palavra composta originária da língua Tupi, na qual Kupu significa “semelhante ao cacau” e aussu significa “grande”.

A cultura do cupuaçuzeiro está disseminada por toda bacia Amazônica onde é encontrada em todos os estados Silvestres nas florestas tropicais, úmidas de terra firme das regiões sul e sudoeste do Pará e do nordeste do Maranhão. Esse fruto também é cultivado em outros estados brasileiros como Bahia, Mato Grosso, São Paulo, Rio de Janeiro e em outros países como Colômbia, Venezuela, Equador, Costa Rica, Guiana, São Tomé e Gana.

O cupuaçu é dos mais importantes frutos tipicamente amazônicos. Seu valor econômico encontra-se na polpa que é consumida na forma de suco, néctar, iogurte, sorvete, creme, licor, torta, geleia, compota, biscoito, entre outros, nos quais, na sua maioria, são processados de forma artesanal, em pequena escala de produção. (SILVA, 2014)

A árvore do cupuaçu pode ser encontrada em matas virgens chegando com frequência a 20 metros de altura e 45 centímetros de diâmetros, e em pomares caseiros e cultivos comerciais variam de 6 a 8 metro com copa em andares chegando a atingir 7 metros de diâmetro. (PIANA, 2011)

Segundo Biase (2016), este consumo significa a utilização de cerca de 35% da fruta. Os 65% restantes são compostos de 45% de casca e 20% de semente, os quais constituem em um resíduo muitas vezes descartados. As sementes são um material com excelentes características nutritivas, tais como vitaminas, minerais, proteínas e antioxidantes.

### **3 FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA**

Segundo Duarte, a maior parte dos estudos relacionados à fermentação alcoólica está direcionada, para a produção de bebidas alcoólicas, embora, o uso de álcool tivesse várias finalidades. Porém, ninguém ainda havia pensado no processo eficiente de fermentação, que era essencial para o processo de produção de álcool. Em longo prazo, a produção de álcool favoreceu a economia nacional, o desenvolvimento social, e contribuiu para a melhoria do meu ambiente. (DUARTE)

O primeiro relato, com base em evidências arqueológicas, que se encontra na história de produção de fermentados é de milhares de anos atrás, quando em 8000 A.C eram produzidos na região de Geórgia e Armênia, onde hoje se encontra a Turquia. O primeiro fermentado de frutas, foi derivado da uva e por isso conhecido como vinho, nome que permanece até hoje. Na Grécia e Roma, os moradores adoravam a Dionísio e Baco, que eram conhecidos como os Reis do Vinho para as respectivas civilizações. A produção estendeu-se até hoje, com diversas outras frutas, além da uva. (ALMEIDA et al. ,2020)

A fermentação é realizada em biorreatores industriais, também chamados de dornas, no qual a o processo é mantido entre 33 e 35°até o final do processo, quando a concentração de etanol atinge sua concentração máxima. (PACHECO, 2010)

#### **4 METODOLOGIA**

Para elaboração deste trabalho de pesquisa, foram realizadas buscas através de sites livros, revistas científicas e outros documentos disponibilizados na internet. Para alcançar os objetivos deste trabalho faz-se necessário efetuar pesquisa bibliográfica a respeito do Licor de Cupuaçu, com a realização de pesquisas de obras e trabalhos acadêmicos mais atuais, num período delimitado entre 2010 e 2021. Portanto, o método teórico e empírico utilizado neste trabalho se dará através de revisão bibliográfica que se classifica como sendo de caráter exploratório.

#### **5 CONCLUSÕES**

Com a finalidade de alcançar os objetivos propostos neste estudo e responder à pergunta de pesquisa, após esclarecer todos os processos da fermentação alcoólica, buscou-se formas inovadoras de produzir um licor a base de Cupuaçu, fazendo-se necessário manter todo o cuidado na fabricação para que o consumidor possa imediatamente associá-lo à fruta com a qual foi preparado. Esta pesquisa contou com a análise sensorial no qual não pode ser realizada pois o término do artigo ainda estava em tempos de Pandemia.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, J. C. D. **ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ACEITABILIDADE DE LICOR DE GOIABA**. Trabalho de conclusão de curso apresentada para obtenção do grau de Tecnólogo em Alimentos ao Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí. Urutaí-GO, 2019. Disponível em : <https://repositorio.ifgoiano.edu.br/bitstream/prefix/427/5/tcc%20%20Jhenyfer%20Caroliny%20de%20Almeida.pdf> .Acesso em : 08 de setembro de 2021.

ALMEIDA, et al. **ESTUDO DO PROCESSO FERMENTATIVO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS DE MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES)**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte- 2020. Disponível em: <https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/download/8961/pdf>. Acesso em: 27 de setembro de 2021.

BIASE, R.P. **SUBPRODUTOS DO DESPOLPAMENTO DE CUPUAÇU NA PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS**. Trabalho de Curso apresentado ao Curso de Farmácia da Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT. SINOP- MT, 2016. Disponível em: <https://bdm.ufmt.br/bitstream/1/1399/1/TCC-2016-ROSANE%20PIETRO%20BIASI.pdf>. Acesso em: 02 de Junho de 2021.

DUARTE, F. T. B. **A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA COMO ESTRATÉGIA NO ENSINO DE TRANSFORMAÇÃO QUÍMICA NO NÍVEL MÉDIO EM UMA PERSPECTIVA INTERDISCIPLINAR**. Dissertação realizada sob a orientação do Prof. Dr. Roberto Ribeiro da Silva e submetido à banca examinadora como requisito parcial a obtenção do Título de Mestre em Ensino de Ciências – área de concentração “Ensino de Ciências”. Brasília–DF. Disponível em: [https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/17042/4/2014\\_FlaviaTocciBoeingDuarte.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/17042/4/2014_FlaviaTocciBoeingDuarte.pdf) . Acesso em: 20 de setembro de 2021.

NASCIMENTO, G.S.D. **DESENVOLVIMENTO DE LICOR A BASE DE BANANA (MUSA SPP.) ADICIONADO DE CANELA (CINNAMOMUM CASSIA PRESL.): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco. Vitória de Santo Antão, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/23881/1/NASCIMENTO%20G%20Gicele%20Santos%20do.pdf>. Acesso em: 02 de Junho de 2021.

OLIVEIRA, M.P et al. **DESENVOLVIMENTO DO LICOR DE HIBISCOS** Monografia apresentada ao curso de Engenharia Química da Universidade de Uberaba para obtenção da Graduação em Engenharia Química. UBERABA-MG, 2017. Disponível em: <https://repositorio.uniube.br/bitstream/123456789/434/1/TCC%20Mar%C3%ADia.pdf> . Acesso em: 02 de junho de 2021.

PACHECO, T. F. **FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA COM LEVEDURAS DE CARACTERÍSTICA FLOCULANTES EM REATOR TIPO TORRE COM ESCOAMENTO ASCENDENTE**. Dissertação submetida ao programa de pós-graduação em engenharia química da Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia–MG, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/15136/1/thalita.pdf> . Acesso em: 27 de setembro de 2021.

PIANA, J.P. **CONTAMINANTES BIOLÓGICOS EM POLPAS DE CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM WILD. EX SPRING SCHUM) COMERCIALIZADAS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE DE ARIQUEMES, RONDÔNIA**. Monografia apresentada ao curso de Graduação em Farmácia da Faculdade de Educação e Meio Ambiente – FAEMA. ARIQUEMES- RO, 2011. Disponível em: <http://repositorio.faema.edu.br/bitstream/123456789/733/1/PIANA%2C%20J.%20P.%20%20CONTAMINANTES%20BIOL%2C%93GICOS%20EM%20POLPA%20DE%20COPUA%2C%87U%20%28Theobroma%20grandiflorum%20Wild%20ex.%20Spreng.%20Schum.%29%20COMERCIALIZADOS%20EM%20FEIRA%20LIVRE%20NA%20CIDADE%20DE%20ARIQUEMES%2C%20ROND%2C%94NIA.pdf>. Acesso em: 02 de Junho de 2021.

SILVA. E. S. et al. **LICORES DE FRUTAS: IMPORTÂNCIA, RIQUEZAS E SÍMBOLOS PARA A REGIÃO NORDESTE DO BRASIL**. 2021. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2021A/licores.pdf> . Acesso em: 14 de setembro de 2021.

SILVA, H.M.D. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE DOCE EM MASSA DE CUPUAÇU**. Trabalho de conclusão de curso apresentada ao curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências Sociais, Saúde e Tecnologia da Universidade Federal do Maranhão. Imperatriz – MA, 2014. Disponível em: <https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/165/1/TCC%20de%20Hernane%20Miranda%20da%20Silva.pdf> . Acesso em: 14 de setembro de 2021.