

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE LICORES TIPO LIMONCELLO ELABORADOS A PARTIR DA MACERAÇÃO DE LIMÃO SICILIANO EM VODKA, CACHAÇA E ÁLCOOL DE CEREAIS.¹

Camile Bioto², Lucíola Bagatini³, Isadora Daleaste⁴, Jéssica Aparecida Casaril Batista⁵

¹ Vinculado ao projeto “Obtenção de extratos a partir de plantas nativas do sul do Brasil, análise de bioatividade e toxicidade”

² Acadêmico (a) do Curso de Engenharia de alimentos – CEO – Bolsista PROIP/UDESC

³ Orientador, Departamento de Engenharia de alimentos e Engenharia química – CEO – luciola.bagatini@udesc.br

⁴ Acadêmico do Curso de Engenharia de alimentos – CEO.

⁵ Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos – CEO.

O licor de limão siciliano é uma bebida destilada que resulta da maceração das cascas do limão em solventes alcoólicos ou hidroalcoólicos. O Limoncello é um licor doce elaborado a base de limão siciliano (*Citrus limon*), água, açúcar e álcool cuja produção tem sua origem no Sul da Itália. O limão siciliano, caracterizado por seu perfil de sabor cítrico e aroma vívido, é uma notável fonte natural de antioxidantes, incluindo vitamina C, flavonoides, carotenoides e compostos fenólicos. A atividade antioxidante, por definição, refere-se à capacidade de um composto em inibir a degradação oxidativa. Quando aplicada aos alimentos, a atividade antioxidante considera o potencial antioxidante, influenciado pela composição e propriedades antioxidantes dos elementos constituintes, e os efeitos biológicos, que estão intrinsecamente ligados à biodisponibilidade do antioxidante em questão. Esses compostos têm sido associados à prevenção de algumas doenças degenerativas. Assim, o objetivo dessa pesquisa foi analisar a atividade antioxidante de licores do tipo Limoncello elaborados a partir da maceração de limão siciliano em vodca, cachaça e álcool de cereais. Os licores foram elaborados a partir de macerados previamente elaborados. Para os macerados utilizou-se para cada 400ml de líquido extrator (vodca, cachaça e álcool de cereais), 120g da casca do limão que foram deixados em repouso, a temperatura ambiente, durante três intervalos de tempo: 15, 30 e 45 dias. Após cada intervalo de tempo, procedeu-se à separação das cascas e adição da calda de sacarose, previamente preparada na concentração 1:1 (água: sacarose). A proporção adequada de macerado e de calda foi estabelecida a partir do cálculo da graduação alcóolica almejada para o licor (20%) considerando a graduação alcóolica de cada líquido extrator usado na obtenção do macerado. Em seguida, os licores foram armazenados em frascos de vidro em temperatura de refrigeração para posteriores análises físico-químicas. A pesquisa possui financiamento pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (2023TR564). Os licores apresentaram diferentes comportamentos para cada líquido extrator utilizado na obtenção dos macerados. Pelo método FRAP, os maiores valores de atividade antioxidante foram obtidos para o licor de álcool de cereais: $40,10_{\pm 7,25} \mu\text{M T/g}$ para o tempo 1; $70,65_{\pm 6,31} \mu\text{M T/g}$ para o tempo 2 e $138,98_{\pm 14,00} \mu\text{M T/g}$ para o tempo 3, respectivamente. Destaca-se que o maior valor foi obtido para a amostra com maior tempo de infusão. Os licores elaborados com cachaça e vodca revelaram os números mais baixos para atividade antioxidante. Quanto ao método ABTS, o licor com maior atividade antioxidante foi o obtido a partir de álcool de cereais no tempo 1 ($1186,58_{\pm 496,79} \mu\text{M T/g}$),

enquanto os licores elaborados com cachaça no tempo 3 ($200,48 \pm 200,91 \mu M T/g$), e vodca tempo 3 ($205,05 \pm 197,26 \mu M T/g$), demonstraram os menores valores para a atividade antioxidante. Estes resultados demonstram que as condições de processo utilizado para obtenção dos licores interferiram nas suas características e propriedades. Os licores produzidos com limão siciliano demonstraram capacidade antioxidante e, de acordo aos resultados, esta característica é dependente do solvente alcóolico e tempo de maceração utilizados.

Palavras-chave: Licor, Limão Siciliano, Capacidade Antioxidante.