



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE HOTELARIA

VERÔNICA M C SILVEIRA NICOLETTI

**DESTILANDO CONHECIMENTO: Uma Revisão Sistemática sobre os Licores e
Suas Conexões com Gastronomia, Hospitalidade e Cultura**

RECIFE

2024

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE HOTELARIA

VERÔNICA M C SILVEIRA NICOLETTI

**DESTILANDO CONHECIMENTO: Uma Revisão Sistemática sobre os Licores e
Suas Conexões com Gastronomia, Hospitalidade e Cultura**

TCC apresentado ao Curso de Hotelaria da Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Hotelaria.

Orientador(a): Prof. Elidomar Alcoforado

RECIFE

2024

VERÔNICA M C SILVEIRA NICOLETTI

DESTILANDO CONHECIMENTO: Uma Revisão Sistemática sobre os Licores e Suas Conexões com Gastronomia, Hospitalidade e Cultura

TCC apresentado ao Curso de Hotelaria da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Ciências Sociais Aplicadas, como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Hotelaria.

Aprovado em: 20/03/2024.

BANCA EXAMINADORA

Profº. Dr. Elidomar da Silva Alcoforado (Orientador)
Universidade Federal de Pernambuco

Profº. Dra. Ana Julia de Souza Melo (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Profº. Dr. João Gabriel Pereira (Examinador Externo)
IFPE

RESUMO

O estudo em questão visa investigar a literatura acadêmica sobre licores e sua relação com a gastronomia, hospitalidade e cultura. Esse objetivo será alcançado por meio de uma revisão da literatura, com o intuito de identificar atributos e lacunas neste campo de conhecimento. Para realização do estudo, foi adotada uma metodologia diversificada, envolvendo tanto uma análise bibliográfica quanto uma interpretação qualitativa dos artigos científicos selecionados. Nesse levantamento, foram examinados os termos da "gastronomia", "licores" e "hospitalidade" em português, inglês e espanhol, em diversas bases de dados como Publicações de gastronomia, Scopus, Google Academico e Portal de Periódicos Capes, a fim de abranger tanto o contexto nacional quanto o internacional. Entre os resultados mais significativos, é possível destacar: o aumento progressivo e a tendência ascendente de publicações que abordam a relação entre licores e a gastronomia; a escolha de alguns periódicos europeus e americanos na publicação desses estudos; alguns autores estrangeiros; a presença marcante de pesquisadores do campo da gastronomia e história; e a predominância de artigos que adotaram abordagens qualitativas. Além disso, os artigos analisados puderam ser categorizados em quatro temas distintos - gastronomia, metodologias de fabricação, experiências e história. Essas categorias proporcionam uma visão abrangente das diferentes facetas da interação entre licores, gastronomia e hospitalidade na literatura científica contemporânea.

Palavras-Chave: Licores na gastronomia, história e evolução dos licores e fabricação de licores

ABSTRACT

The study in question aims to investigate the academic literature on liqueurs and their relationship with gastronomy, hospitality and culture. This objective will be achieved through a literature review, with the aim of identifying attributes and gaps in this field of knowledge. To carry out the study, a diverse methodology was adopted, involving

both a bibliographic analysis and a qualitative interpretation of the selected scientific articles. In this survey, the terms "gastronomy", "liqueurs" and "hospitality" were examined in Portuguese, English and Spanish, in several databases such as Gastronomy Publications, Scopus, Google Scholar and Portal de Periódicos Capes, in order to cover both the national and international context. Among the most significant results, it is possible to highlight: the progressive increase and upward trend of publications that address the relationship between liqueurs and gastronomy; the choice of some European and American journals to publish these studies; some foreign authors; the strong presence of researchers in the field of gastronomy and history; and the predominance of articles that adopted qualitative approaches. Furthermore, the articles analyzed could be categorized into four distinct themes - gastronomy, manufacturing methodologies, experiences and history. These categories provide a comprehensive overview of the different facets of the interaction between liquors, gastronomy and hospitality in contemporary scientific literature.

Keywords: Liqueurs, gastronomy, history and evolution of liqueurs, liqueur manufacturing.

Sumário

1. Introdução.....	6
2. Abordagem para o estudo dos licores	7
3. Procedimentos metodológicos.....	8
4. Análise e discussões	6
5. Lacunas e Limitações	13
6. Considerações Finais	14
7. Sugestões Para Pesquisas Futuras	14
Referências.....	15

O PRESENTE TRABALHO ESTÁ APRESENTADO NO FORMATO DE ARTIGO REQUERIDO PELA REVISTA **HOSPITALIDADE** ISSN 1807-975X.

Destilando Conhecimento: Uma Revisão Sistemática sobre os Licores e Suas Conexões com Gastronomia, Hospitalidade e Cultura

Distilling Knowledge: A Systematic Review of Liqueurs and Their Connections to Gastronomy, Hospitality and Culture¹

Destilación del conocimiento: Una Revisión Sistemática de Los Licores y Sus Conexiones Con La Gastronomía, La Hotelería y La Cultura

Resumo: O estudo em questão visa investigar a literatura acadêmica sobre licores e sua relação com a gastronomia, hospitalidade e cultura. Esse objetivo será alcançado por meio de uma revisão da literatura, com o intuito de identificar atributos e lacunas neste campo de conhecimento. Para realização do estudo, foi adotada uma metodologia diversificada, envolvendo tanto uma análise bibliográfica quanto uma interpretação qualitativa dos artigos científicos selecionados. Nesse levantamento, foram examinados os termos da "gastronomia", "licores" e "hospitalidade" em português, inglês e espanhol, em diversas bases de dados como Publicações de gastronomia, Scopus, Google Academico e Portal de Periódicos Capes, a fim de abranger tanto o contexto nacional quanto o internacional. Entre os resultados mais significativos, é possível destacar: o aumento progressivo e a tendência ascendente de publicações que abordam a relação entre licores e a gastronomia; a escolha de alguns periódicos europeus e americanos na publicação desses estudos; alguns autores estrangeiros; a presença marcante de pesquisadores do campo da gastronomia e história; e a predominância de artigos que adotaram abordagens qualitativas. Além disso, os artigos analisados puderam ser categorizados em quatro temas distintos - gastronomia, metodologias de fabricação, experiências e história. Essas categorias proporcionam uma visão abrangente das diferentes facetas da interação entre licores, gastronomia e hospitalidade na literatura científica contemporânea.

Palavras-Chave: Licores; gastronomia; história e evolução dos licores e fabricação de licores

Abstract: The study in question aims to investigate the academic literature on liqueurs and their relationship with gastronomy, hospitality and culture. This objective will be achieved through a literature review, with the aim of identifying attributes and gaps in this field of knowledge. To carry out the study, a diverse methodology was adopted, involving both a bibliographic analysis and a qualitative interpretation of the selected scientific articles. In this survey, the terms "gastronomy", "liqueurs" and "hospitality" were examined in Portuguese, English and Spanish, in several databases such as Gastronomy Publications, Scopus, Google Scholar and Portal de Periódicos Capes, in order to cover both the national and international context. Among the most significant results, it is possible to highlight: the progressive increase and upward trend of publications that address the relationship between liqueurs and gastronomy; the choice of some European and American journals to publish these studies; some foreign authors; the strong presence of researchers in the field of gastronomy and history; and the predominance of articles that adopted qualitative approaches. Furthermore, the articles analyzed could be categorized into four distinct themes - gastronomy, manufacturing methodologies, experiences and history. These categories provide a comprehensive overview of the different facets of the interaction between liquors, gastronomy and hospitality in contemporary scientific literature.

Keywords: Liqueurs; gastronomy; history and evolution of liqueurs; liqueur manufacturing.

¹ O artigo segue as normas da Revista Hospitalidade ISSN 1807-975X e-ISSN 2179-9164 (URL: <https://www.rev Hosp. org/hospitalidade/about/submissions>)

Resumen: El estudio en cuestión tiene como objetivo investigar la literatura académica sobre los licores y su relación con la gastronomía, la hotelería y la cultura. Este objetivo se logrará a través de una revisión de la literatura, con el objetivo de identificar atributos y vacíos en este campo del conocimiento. Para realizar el estudio se adoptó una metodología diversa, que implica tanto un análisis bibliográfico como una interpretación cualitativa de los artículos científicos seleccionados. En esta encuesta, se examinaron los términos "gastronomía", "licores" y "hostelería" en portugués, inglés y español, en varias bases de datos, como Publicaciones de Gastronomía, Scopus, Google Scholar y Portal de Periódicos Capes, con el fin de abarcar tanto contexto nacional e internacional. Entre los resultados más significativos se pueden destacar: el progresivo aumento y tendencia ascendente de las publicaciones que abordan la relación entre licores y gastronomía; la elección de algunas revistas europeas y americanas para publicar estos estudios; algunos autores extranjeros; la fuerte presencia de investigadores en el campo de la gastronomía y la historia; y el predominio de artículos que adoptaron enfoques cualitativos. Además, los artículos analizados podrían clasificarse en cuatro temas distintos: gastronomía, metodologías de fabricación, experiencias e historia. Estas categorías proporcionan una visión global de las diferentes facetas de la interacción entre licores, gastronomía y hospitalidad en la literatura científica contemporánea.

Palabras clave: Licores; gastronomía; historia y evolución de los licores; elaboración de licores,

1. Introdução

O Brasil é um grande produtor de bebidas alcoólicas com inúmeros produtos diversificados que concorrem entre si no mercado. Dentre eles o licor vem buscando seu espaço representando 2,9% do mercado brasileiro de bebidas alcoólicas, e 5,1% de consumo ao ano (SCHMIDT, 2014). De acordo com Aquarone, as bebidas alcoólicas têm uma presença histórica que remonta aos primórdios da civilização humana. Civilizações antigas, como os fenícios, assírios e babilônios, fazem menção a essas bebidas em seus registros históricos (AQUARONE, 1993).

A produção de licores ocorre em diversas regiões do mundo, tanto de forma artesanal quanto industrial. Alguns países são conhecidos por produzir licores renomados globalmente, como Cointreau, Bénédictine, Advocaat (feito de ovos), Cherry Brandy e Amarula, entre outros (TEIXEIRA, 2004).

No Brasil a diversidade e sabores estão nas regiões, regidos por seus ingredientes típicos e suas culturas.

A literatura sobre licores é congruente ao afirmar que trata-se de uma bebida feita “por mistura” composta de uma fonte alcoólica, uma fonte de sabor, e uma fonte de açúcar (TEIXEIRA et al., 2007).

Segundo LYNCH & MULVIHILL, a produção artesanal de licores representa uma forma de aproveitar os recursos disponíveis nas propriedades, especialmente as frutas regionais, adicionando valor à produção e aumentando a renda das famílias rurais (LYNCH & MULVIHILL, 1997). Além disso, o processo de fabricação demanda tecnologia simples, e o produto final é comercializado à temperatura ambiente e possui uma longa durabilidade (TEIXEIRA et al., 2005).

A produção de licores oferece uma solução para os desafios relacionados à comercialização de produtos perecíveis, bem como para produtos com padrões visuais inferiores aos exigidos pelo mercado, desde que se encontrem em boas condições de conservação e apresentem excelentes qualidades sensoriais e nutricionais. (TEIXEIRA et al., 2005)

Este estudo baseia-se em uma revisão sistemática de literatura sobre os estudos dos licores na literatura acadêmica, destacando elementos tecnológicos e históricos, sua utilização no aproveitamento de recursos e sua evolução no mercado de coquetelaria. Assim, o estudo objetiva realizar uma revisão sistemática de literatura sobre licores e sua relação com a gastronomia, hospitalidade e cultura

2. Abordagem para o estudo dos licores

A revisão sistemática de literatura (RSL) sobre a história dos licores oferece uma visão ampla das origens e desenvolvimento dessa categoria de bebidas ao longo do tempo. Ao examinar uma variedade de fontes históricas, desde registros antigos até estudos contemporâneos, é possível traçar a trajetória dos licores desde suas origens até as práticas de consumo atuais. Esta análise sistemática permite identificar padrões de consumo, mudanças nas técnicas de produção e a influência de diferentes culturas na evolução dos licores.

De outra parte, será realizada uma visão das técnicas e métodos empregados pelos fabricantes. Ao analisar estudos científicos, manuais de produção e relatos históricos, é possível identificar as principais etapas envolvidas na fabricação de licores, bem como as variações regionais e as inovações tecnológicas ao longo do tempo. Esta abordagem sistemática também permite avaliar a eficácia de diferentes métodos de produção em termos de qualidade do produto final e sustentabilidade ambiental.

Além disso, será feita uma abordagem que abarque ingredientes e sabores utilizados na produção de licores, a fim de oferecer uma visão sobre a diversidade de matérias-primas

empregadas e suas propriedades sensoriais. Ao revisar uma ampla gama de fontes, incluindo estudos botânicos, receitas tradicionais e análises químicas, é possível identificar os ingredientes mais comuns e suas características distintivas. Além disso, essa abordagem permite explorar as conexões entre os sabores dos licores e as tradições culturais, bem como as tendências contemporâneas de inovação e experimentação na indústria de licores.

3. Procedimentos metodológicos

Revisões sistemáticas de literatura (RSL) são essenciais para fundamentar pesquisas e fornecer um panorama abrangente e imparcial sobre um determinado tópico, permitindo que pesquisadores identifiquem lacunas no conhecimento, direcionem futuras pesquisas e apliquem evidências de forma mais eficaz na prática (Grant e Booth, 2009). Para a realização da RSL foram realizados alguns protocolos que delinearam o estudo, como veremos a seguir.

Tabela 1. - Protocolo de Pesquisa Utilizado

Base	Periódicos Capes – Google Acadêmico - Livros
Palavra-chave	História e evolução dos licores, fabricação de licores, Revisão sistemática da literatura e gastronomia.
Horizonte Temporal	Sem restrição de tempo
Área de Estudo	Licores, história, bebidas e gastronomia
Idioma	Português, inglês e espanhol.

Fonte: Elaborado pela autora

Tabela 2. - Protocolo de Pesquisa Utilizado Periódicos Capes

Palavras-chave	Documentos encontrados	Descartes	Artigos Mantidos
licores + Gastronomia	9	9	0
liqueurs + Gastronomy	6	6	0
licores + Gastronomía	3	3	0
história dos licores	10	10	0
history of liquors	1917	1915	2
historia de los licores	34	33	1
Licores	637	633	4
liqueurs	1112	1109	3
TOTAL:	3.728	3.718	10

Fonte: Elaborado pela autora

Tabela 3. - Protocolo de Pesquisa Utilizado Periódicos Google Acadêmico

Palavras-chave	Documentos encontrados	Descartes	Artigos Mantidos
licores + Gastronomia	3300	3300	0
liqueurs + Gastronomy	3460	3456	4
licores + Gastronomía	2600	2597	3
história dos licores	16200	16.199	1
history of liquors	19400	19400	0
historia de los licores	15800	15799	1
Licores	16300	16295	5
liqueurs	28400	28397	3
TOTAL:	105.496	105.479	17

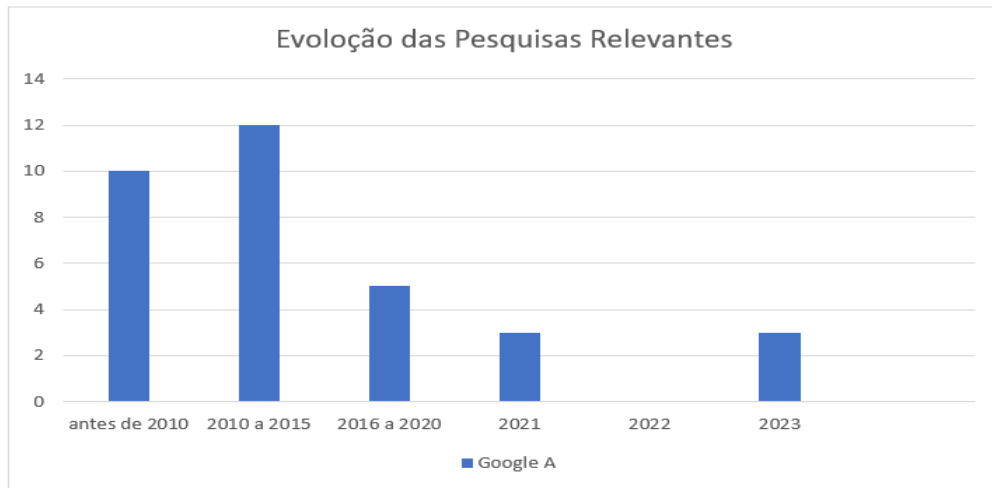
Fonte: Elaborado pela autora

As tabelas apresentadas detalham o protocolo de pesquisa utilizado neste estudo sistemático sobre a história e evolução dos licores, abrangendo aspectos da fabricação e a relação dessas bebidas com a gastronomia. A busca foi realizada em diversas bases de dados, incluindo Periódicos Capes, livros e Google Acadêmico, utilizando um conjunto de palavras-chave em três idiomas diferentes: português, inglês e espanhol. O horizonte temporal da pesquisa não foi limitado, permitindo uma análise abrangente da literatura disponível.

A Tabela 1 estabelece as bases e critérios utilizados para a coleta de dados, enquanto as Tabelas 2 e 3 detalham os resultados obtidos especificamente nos Periódicos Capes e no Google Acadêmico, respectivamente. A quantidade de documentos encontrados, os descartes realizados e os artigos efetivamente mantidos para análise são registrados, demonstrando a amplitude da pesquisa e a minuciosidade do processo de seleção. A abordagem sistemática e detalhada adotada na pesquisa evidencia o alicerce metodológico, essencial para a compreensão da evolução histórica dos licores e sua intersecção com a gastronomia, proporcionando uma base para futuras investigações acadêmicas no campo.

As publicações selecionadas demonstram uma variação na quantidade de publicações.

Gráfico 1 – Evolução das publicações ao longo dos anos



Fonte: Elaborado pela autora

O Gráfico 1 reflete uma distribuição temporal das publicações selecionadas via Google Acadêmico, indicando uma metodologia quantitativa na análise da literatura relevante. Nota-se um ápice no volume de trabalhos entre 2010 e 2015, seguido por um declínio acentuado até 2023. Esta tendência sugere uma variação no interesse acadêmico pelo tema estudado ou alterações nas práticas editoriais e de indexação. A observação desses padrões é crucial para a metodologia da revisão sistemática, pois fornece um contexto para entender a evolução do campo e orientar futuras pesquisas com base na frequência e na atualidade dos estudos publicados.

A seguir, explicitar-se-á os artigos selecionados a partir dos critérios estabelecidos, identificando o contributo de cada estudo, bem como os metadados e base selecionada.

Tabela 4 – Títulos dos artigos selecionados

Autor (es)	Título	Temática	Contributo	Base de dados
Alamprese, C. ; Pompei, C. ; Scaramuzzi, F.	Characterization and antioxidant activity of nocino liqueur 2005 Caracterização e atividade antioxidante do licor Nocino	Estudo de bebidas	O Nocino é um licor feito com nozes verdes, valorizado por seu sabor e propriedades digestivas. Este estudo avaliou amostras comerciais e caseiras, constatando que a atividade antioxidante está relacionada aos fenois. Amostras envelhecidas por até 25 anos mantiveram características estáveis, indicando consistência ao longo do tempo.	Capes Periódicos
Ane Laurinda de Sousa, Amanda Serafim Brito, Suziane Cristina Serafim	Licor de Cupuaçu 2021	Estudo de bebidas	Ao preparar um licor à base de frutas, é crucial preservar aroma, sabor, vitaminas e minerais para associá-lo à fruta original. A maceração alcoólica das frutas é fundamental, garantindo qualidade pela mistura adequada dos ingredientes. A fabricação artesanal aproveita matérias-primas locais, com tecnologia simples e longa vida útil. A pesquisa sobre o Licor de Cupuaçu visa desenvolver a melhor técnica, exigindo estudo da história do licor, do cupuaçu e da fermentação alcoólica entre 2010 e 2021.	Google Acadêmico
Almeida, Jhenyfer Caroliny ; Prates de Almeida, Priscilla ; Gherardi, Sandra Regina Marcolino	Potencial Uso dos Frutos da Aceroleira para Produção de Licores 2019	Gastronomia	O Brasil se destaca na produção de bebidas alcoólicas, com crescente consumo de licores. Os licores de frutas, como o de acerola, são bem aceitos, agregam valor ao fruto e têm longa vida útil, facilitando a comercialização. A acerola, rica em propriedades nutricionais, oferece grande potencial para a produção de licores, mas há escassez de estudos científicos sobre seu aproveitamento para esse fim. O objetivo deste trabalho é revisar a literatura sobre o potencial da acerola na produção de licores, visando preencher essa lacuna científica.	Capes Periódicos
Alves. Diário	Princípios Fundamentais das Embalagens” Porto: ESBAP 1977	Embalagens	Esta pesquisa investigou o impacto da embalagem na decisão de compra, visando identificar fatores que influenciam os consumidores. Foram conduzidas pesquisas bibliográficas e de campo, destacando a importância da embalagem na atração e diferenciação de produtos no mercado.	Google Acadêmico
Aquarone, E.;Lima, U.A.; Borzani, W	Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edard Blucher, 1993. v.5, 227 p.	Gastronomia	Generalidades sobre bebidas alcoólicas; Fundamentos de tecnologia do vinho; Cervejas; Aguardentes; Vinagres; Leites fermentados, manteiga e queijos; Fermentação láctica de hortaliças e azeitonas; Pescado fermentado; Obtenção de lipídios por microrganismos; Ensilagem;	Google Acadêmico

Arthey D. Ashurst.P.R.	Fruit Processing: Nutrition, production, and Quality Management. 2 ed. Aspen Publication USDA 2001. 312p.	Gastronomia	Trata do aumento do consumo global de produtos alimentares à base de frutas e do crescimento do processamento de frutas em países em desenvolvimento para gerar divisas. Ele oferece uma cobertura abrangente da tecnologia de processamento de frutas, incluindo subprodutos, questões ambientais e garantia de qualidade. Novos capítulos abordam bioquímica, embalagem e sistemas de gestão de qualidade. É uma fonte essencial para profissionais da indústria e uma referência importante para acadêmicos e pesquisadores.	Google Acadêmico
Aynoara Chaves Capella	Aspectos culturais sobre o consumo de licor no Brasil: uma revisão bibliográfica 2023	História	A legislação define o licor como uma bebida alcoólica com teor entre 15% e 50% de álcool e mais de 30g/L de açúcar, elaborada com álcool etílico agrícola e extratos vegetais. O consumo anual no Brasil é de cerca de 7 milhões de litros, representando 2,9% do mercado de bebidas alcoólicas. Apesar do crescimento anual de 5%, especialmente durante os festejos juninos e mais popular no Nordeste, o consumo de licor ainda é baixo, principalmente entre as classes sociais mais baixas. Mais estudos são necessários para compreender melhor as razões culturais e mercadológicas desse consumo.	Google Acadêmico
Barbosa, J. L. A	Alimento, bebida e droga: 2014	História	Uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça. In: Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça. Campina Grande: EDUEPB, 2014. P. 29-81. ISBN 978-85-7879-330-2.	Capes Periódicos
Blog Cocktail Shop	(blog.cocktailshop.com.br/a-historia-da-coquetelaria/)	História	A história da coquetelaria remonta à antiguidade, com civilizações como os egípcios e romanos produzindo bebidas fermentadas e destiladas. Durante a Idade Média, surgiram os primeiros registros escritos de coquetéis, embora fossem diferentes dos modernos, sendo os licores populares, feitos com destilados, ervas e especiarias por suas propriedades medicinais e saborosas.	Internet
Boxer, C. R.	A Idade de Ouro do Brasil. 2. Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1969. Disponível em: https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/388/1/341%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf . Acesso em: 15 jan. 2021.	História	O texto discute a importância da contribuição estrangeira para a compreensão da história do Brasil, desde os clérigos até os historiadores modernos. Destaca-se a pesquisa do Professor C. R. Boxer, que aborda a Idade de Ouro do Brasil, explorando aspectos como a guerra holandesa e o ciclo do ouro. O autor analisa o contexto racial e social da época, assim como os conflitos e eventos que influenciaram o desenvolvimento do país. A obra não só adiciona novos elementos à história brasileira anterior ao período de Pombal, mas também prepara o entendimento dos eventos que levaram à independência.	Livro
Bragança, M. G. L.; Ferreira, D. G. S	Como produzir licor e xarope. Viçosa, CPT – Centro de Produções Técnicas, 2011. ISBN:	Estudo de bebidas	O licor, apreciado em todas as classes sociais e épocas do ano, é especialmente valorizado no Nordeste brasileiro, onde formulações artesanais refletem tradições familiares adaptadas à modernidade. Este estudo destaca a importância cultural e econômica da bebida na região, enfatizando sua conexão com a memória afetiva e a sustentabilidade.	Google Acadêmico

	978.85.7601.422-5.		Dados revelam a criatividade dos produtores, que buscam inovação com ingredientes exóticos, estratégias de vendas adaptadas à pandemia e a formação de cooperativas para agregar valor aos produtos e produtores.	
<u>Capella, Aynoara Chaves</u>	Aspectos culturais sobre o consumo de licor no Brasil: uma revisão bibliográfica. 2023	História	Segundo a legislação brasileira, o licor é definido por sua graduação alcoólica e teor de açúcar, sendo elaborado com ingredientes específicos. Embora represente apenas 2,9% do mercado de bebidas alcoólicas no Brasil, seu consumo cresce cerca de 5% ao ano, gerando oportunidades de mercado. Esta pesquisa busca compreender os motivos do consumo de licor no país, especialmente seu baixo consumo fora do Nordeste e em períodos festivos. Observou-se que é mais popular entre mulheres devido ao seu sabor doce, mas são necessárias mais pesquisas para entender suas causas culturais e mercadológicas.	Google Acadêmico
Da Rocha, C.T; Teixeira,L.J.Q; Peña, W.E.L	Tecnologia, Composição e Processamento De Licores 2011	Estudo de bebidas	A tecnologia de produção de licores é simples e eficiente, permitindo contornar problemas de comercialização de produtos perecíveis. Além de conservar-se à temperatura ambiente, os licores são uma fonte de renda para pequenos agricultores, aproveitando matéria-prima local. Sua fabricação envolve uma fonte alcoólica, sabor e açúcar, misturados em proporções adequadas. O objetivo do trabalho é melhorar o sistema de produção de licores no Brasil, abordando tecnologia, história, tipos, processamento e aspectos sensoriais. Conclui-se que, apesar de agregar valor à produção agrícola, são necessários mais estudos para atender às demandas do mercado.	Google Acadêmico
David Fernando dos Santos Eduardo Leonarski Vania Zanella Pinto	Caracterização de Licores de Frutas 2017	Estudo de bebidas	O estudo analisou a aceitação de licores de amora, guabiroba, jabuticaba e pitanga, com alta concentração de açúcar e graduação alcoólica de 21°GL. Os licores foram produzidos a partir de frutas locais e submetidos a testes sensoriais com 60 provadores não treinados. Os resultados indicaram que o licor de amora teve a maior aceitabilidade, enquanto o de guabiroba foi o menos apreciado. A amora também apresentou maior potencial de mercado, sugerindo uma oportunidade para agricultura familiar e agroindústrias.	Google Acadêmico
Disth, Selow	Comment Preparer Les Cocktails - Paris Edition de Vecchi 1975, p. 28	Estudo de bebidas	Este livro é um guia completo para preparar coquetéis deliciosos e surpreendentes, fornecendo listas de ingredientes, utensílios e técnicas de preparação. Desde aperitivos até digestivos, incluindo opções refrescantes de verão e reconfortantes de inverno, abrange uma ampla variedade de bebidas alcoólicas, licores e sucos de frutas.	Livro
Egea, Teresa ; Signorini, Maria Adele ; Bruschi, Piero ; Rivera, Diego ; Obón, Concepción ; Alcaraz, Francisco ; Palazón, José Antonio	Spirits and liqueurs in European traditional medicine: Their history and ethnobotany in Tuscany and Bologna (Italy) 2015	História	As bebidas fermentadas, historicamente relevantes em aspectos nutricionais, medicinais e culturais, têm sido usadas desde a antiguidade em diversas sociedades. Na Itália, licores medicinais à base de ervas têm uma longa tradição, com registros desde o século I dC. Esta pesquisa visa investigar a persistência dessas receitas ao longo do tempo e seu papel no conhecimento etnobotânico atual, especialmente na região da Toscana e Emilia-Romagna. Através da revisão de farmacopeias e estudos de campo, busca-se traçar relações entre receitas antigas e recentes de bebidas alcoólicas, com foco na região norte da Itália e áreas adjacentes.	Capes Periódicos

Elaine Santos Silva, José Robson dos Santos Costa Júnior, Mariana Souza Santana Lacerda, Taís Silva de Oliveira Brandão	Licores de Frutas; Importância, Riquezas e Símbolos para Região Nordeste do Brasil. 2021	Estudo de bebidas	O licor, uma bebida com história e apelo universal, é apreciado em todas as classes sociais e ao longo do ano. No Nordeste do Brasil, as formulações artesanais mantêm tradições, incorporando novos ingredientes e sabores. Este estudo destaca sua importância na região, promovendo resgate cultural e sustentabilidade, destacando a criatividade dos produtores em meio a desafios como a pandemia, incentivando a formalização e valorização dos produtos e produtores.	Google Acadêmico
Venturini Filho; Waldemar Gastoni (Coord.).	Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo, SP: Blücher, 2010 p. 425-447	Estudo de bebidas	Organizados em quatro partes: Bebidas fermentadas, destiladas, retificadas e obtidas por misturas. Contém capítulos sobre cachaça, cerveja, vinho, bebidas alcoólicas indígenas, e dez capítulos são dedicados a bebidas derivadas da uva.	Livro
GDAS,	Aprenda Fazer Licores Editora TRÊS – 1986	Estudo de bebidas	Conta a História dos licores, as matérias primas, técnicas de preparação e utensílios utilizados. Tem várias receitas de licores de frutas, ervas, especiais, cremes, e licores obtidos por destilação.	Livro
Gutiérrez, L.; Zapata, L.; Diez, L. Coll & C	Analytical study of the mineral and sugar fractions of peach liqueurs. Food Chemistry, v. 54, p. 113-117, 1995	Estudo de bebidas	Foram analisadas 25 amostras de licores de pêssego para determinar suas frações minerais e de açúcar, revelando que apenas nove continham componentes de frutas. A sacarose e o sorbitol foram os principais açúcares, enquanto potássio, cálcio e magnésio foram os principais macronutrientes. A presença de β -frutose e α e β -glicose indicou que algumas bebidas foram aromatizadas sem adição direta de frutas, sugerindo diferentes técnicas de produção.	Google Acadêmico
Heberte George	Elaboration Artesanal de Licores. Editora ACRIBIA, S.A. Zaragoza Espana. 1989. 117 p	Estudo de bebidas	O texto aborda a definição de licor, a história do conhaque e os aspectos do álcool, incluindo seus componentes e formas de comercialização. Ele também lista várias receitas de licores, incluindo licor de abadia, abacaxi, amora, maçã, damasco, pêra, entre outros, com um glossário de licores conhecidos.	Livro
https://chartreux.org/moines/pt/historia-2/	História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Chartreux.	História	Site oficial da marca. Conta história e origem de Licor Chartreux.	Internet
https://www.baileys.com/es-es/historias/historia-de-la-receta/	História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Baileys.	História	Site oficial da marca. Conta história e origem de Licor Baileys.	Internet
https://www.cointreau.com/br/pt/descubra-o-cointreau/historia	História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Cointreau.	História	Site oficial da marca. Conta história e origem de Licor Cointreau.	Internet

https://www.diffordsguide.com/pt-br/beer-wine-spirits/category/237/amaretto-liqueurs	História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Amaretto.	História	Site oficial da marca. Conta história e origem de Licor Amaretto.	Internet
Iberian Coppers Lda	Destilarias Eua.vie. https://www.copper-alembic.com/pt/pagina/a-historia-da-destilacao-de-alcoois	Estudo de bebidas	A destilação é um processo de separação de líquidos pela evaporação e condensação, originário da palavra latina 'de-stillare', que significa 'gotejar'. É utilizada para separar líquidos de sólidos não voláteis, bem como na separação de licores alcoólicos, líquidos com diferentes pontos de ebulição e na dessalinização da água do mar. Aristóteles, no século IV a.C., já sugeria a destilação como método para tornar a água do mar potável e para purificar outros líquidos.	Internet
Licores y Cócteles	Sergio Lopez – p.6 2018	Estudo de bebidas	A destilação de álcool era relativamente pouco conhecida até o final do século XVI. Tanto os gregos quanto os romanos apenas conheciam a produção de vinho, alguns dos quais eram aromatizados com ervas. Possivelmente, entre eles, está o precursor do que hoje conhecemos como Vermute, cuja demanda em todo o mundo é simplesmente surpreendente. Eles também produziam certos tipos de bebidas com alta concentração de açúcar e suco de frutas, semelhantes aos xaropes que conhecemos hoje. Reminiscências históricas nos informam que até a Rainha de Sabá possuía o segredo da preparação de um xarope muito semelhante à conhecida Granadina. Não há, portanto, nenhum indício no mundo civilizado daquela época de que se possuísse a arte de produzir bebidas alcoólicas	Google Acadêmico
Luciano José Teixeira; Livia Simões; Carolina Rocha; Sérgio Henriques Saraiva; Mateus Junqueira	Tecnologia, Composição e Processamento de Licores, 2011	Estudo de bebidas	A tecnologia de produção de licores é simples e eficiente, oferecendo uma solução para a comercialização de produtos perecíveis devido à sua longa vida útil à temperatura ambiente. Além disso, a fabricação de licores pode aumentar a renda de pequenos agricultores ao aproveitar matéria-prima disponível em propriedades rurais. Composto por uma fonte alcoólica, sabor e açúcar, o licor é produzido misturando-se esses ingredientes em proporções adequadas. Este estudo visa melhorar a produção de licores no Brasil, abordando tecnologia, história, tipos, processamento e aspectos sensoriais. No entanto, é necessário mais pesquisa científica para atender a um mercado consumidor exigente e agregar valor à produção agrícola.	Google Acadêmico
Mayara Kuasnei; Eduardo Leonarski1; Vania Zanella Pinto; Marjory Xavier Rodrigues	Pesquisa de mercado: uma abordagem visando o desenvolvimento de licores de frutas 2017	Pesquisa	O Brasil, grande produtor de bebidas alcoólicas, tem visto diversidade de frutas no país. Este estudo visa identificar a oportunidade de desenvolver novos licores de frutas regionais. Uma pesquisa com 133 consumidores revelou interesse em licores de amora, pitanga um crescimento no consumo de licores nos últimos anos, criando oportunidades de mercado. Os licores de frutas podem ser explorados, aproveitando a vasta e jabuticaba, indicando um potencial nicho de mercado.	Google Acadêmico
Oliveira, Emanuel Neto Alves de ;	Aproveitamento agroindustrial da graviola	Gastronomia	Para prolongar a vida útil da graviola e contornar sua alta perecibilidade, foi realizado o processamento para preparar licores. O estudo utilizou planejamento fatorial 22,	Capes Periódicos

Santos, Dyego da Costa ; Santos, Yvana Maria Gomes dos ; Oliveira, Francisco Alexandro Alves	(Annona muricata L.) para produção de licores: avaliação sensorial 2014		resultando em sete experimentos com diferentes concentrações de polpa de graviola e xarope de sacarose. Os licores processados foram embalados em polietileno e submetidos a análises.	
Penha, E. das M.	Licor de frutas. 2006	Estudo de bebidas	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, consequentemente, 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.	Capes Periódicos
Por Eric Luís Carvalho, g1 BA	Guardiã dos sabores e tradições: conheça Tia Nem, que aos 98 anos é símbolo da cultura centenária do licor em Cachoeira, na Bahia - 23/06/2023 06h26	Estudo de bebidas	O “licor de Tia Nem” é um dos mais famosos e tradicionais do recôncavo. Servido de norte a sul da Bahia, ele carrega um legado de mais de 30 anos. Mas o fabrico, que hoje é de cerca de 5 mil garrafas, nasceu como uma espécie de agrado para amigos e visitantes.	Jornal
Reventos, 1971	.Tecnologia, composição e processamento de licores Rio de Janeiro: CBCTA, 2010	Estudo de bebidas	Determinação do teor alcóolico por meio de refratometria. Inc: Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos,1, Rio de Janeiro, 2010. Anais..	Google Acadêmico
Santos, J. S. D.	Relatório de produção de licor de morango. Instituto Federal de Sergipe Campus São Cristóvão. São Cristóvão, SG. 2018.	Estudo de bebidas	Resíduo refere-se a descartes de processamentos e colheitas, incluindo sobras não utilizadas. Este estudo propõe o aproveitamento dos resíduos do processamento artesanal de licor de frutas na Paraíba para fazer geleia, visando agregar valor ao subproduto. Serão realizadas análises de composição e qualidade microbiológica da matéria-prima, seguidas pela formulação de geleias com base nos resultados. Após atender às regulamentações, as geleias serão produzidas e submetidas a análises químicas, microbiológicas e sensoriais. O objetivo é contribuir para o meio ambiente e aumentar a renda das microempresas.	Repositório UFPB
Schmidt, L.	Produção de licores à base de cachaça e identificação do seu perfil sensorial, Santo Antônio da Patrulha, 2014.	Estudo de bebidas	Os licores, destacados por sua doçura e variedade de formulações, são comumente produzidos artesanalmente no Brasil, muitas vezes utilizando cachaça como base. Este estudo visou avaliar e determinar a melhor formulação para licores de banana com chocolate e maçã com canela, utilizando cachaça como base alcoólica. Os licores foram produzidos com extratos de frutas e especiarias, seguido de análises físico-químicas e sensoriais. Os resultados indicaram preferência pelos licores de maçã com canela Ceilão e banana com cacau, proporcionando um equilíbrio entre doçura e sabor alcoólico de	Google Acadêmico

			acordo com as preferências do mercado consumidor.	
Śliwińska, Magdalena ; Wiśniewska, Paulina ; Dymerski, Tomasz ; Wardencki, Waldemar ; Namieśnik, Jacek	Flavour of fruit spirits and fruit liqueurs: a review 2015	Estudo de bebidas	As bebidas destiladas e licores de frutas são populares, feitos a partir de frutas como ameixas, cerejas, melão, maçã, cítricos e pera. Os tipos de frutas e métodos de produção têm grande importância para a qualidade do produto final. O processo de produção consiste em fermentação, destilação e maturação. Cientistas investigam a composição das bebidas para monitorar mudanças no processo de produção e controlar compostos que afetam a saúde humana e influenciam o sabor e aroma. Além disso, estudos sobre a autenticidade e origem botânica e geográfica foram realizados. Este artigo resume as características e técnicas de avaliação de qualidade dessas bebidas.	Capes Periódicos
Siqueira, Amanda de Morais Oliveira	Desenvolvimento de licores de frutas e ervas aromáticas regionais como alternativa para geração de trabalho e renda 2011	Pesquisa	Projeto irá disseminar o conhecimento adquirido em pesquisa previa para originar a possibilidade da produção de licores artesanais de qualidade pelas mulheres frequentadoras do Espaço Criança Cidadã Dom Helder Câmara tornando possível a geração de trabalho e renda, além de promover a atuação dos discentes envolvidos na vivência das ações de cunho social para o desenvolvimento da formação humanista. Além da utilização de frutas e ervas excedentes no mercado, espera-se da realização do curso de capacitação a transmissão dos conhecimentos a respeito da produção de licores, o incentivo a reciclagem de garrafas de vidro adquiridas de alimentos consumidos nas casas dos participantes, e mais o despertar para a criatividade na decoração das embalagens e rótulos que serão importantes na apresentação final dos licores que estarão prontos para comercialização.	Capes Periódicos
Sokół-Lętowska, Anna ; Kucharska, Alicja Z. ; Wińska, Katarzy	Composition and antioxidant activity of red fruit liqueurs 2014	Estudo de bebidas	Frutas tradicionalmente usadas para licores são uma boa fonte de compostos fenólicos com atividade antioxidante. O objetivo deste estudo foi comparar o conteúdo de compostos fenólicos e antocianinas e a capacidade antioxidante de licores feitos a partir de frutas vermelhas. Os licores foram feitos a partir de frutas de 10 espécies: aronia, corniso, rosa negra, groselha preta, amora, framboesa, mahonia, espinheiro, morango e cereja azeda. Os licores de rosa negra, aronia, espinheiro e mahonia continham a maior quantidade de substâncias que reagem com o reagente Folin-Ciocalteu (671, 329, 271 e 218 mg GAE/100 mL, respectivamente) e apresentaram a maior atividade antioxidante. As amostras armazenadas a 30°C apresentaram atividade antioxidante de 3% a 11% menor do que as amostras frescas. Após 6 meses, as antocianinas degradaram-se quase completamente nas amostras armazenadas a 30°C e a 15°C havia de 0% (licores de groselha preta) a 47% (licores de espinheiro) do seu teor inicial e ligeiramente mais em licores doces.	Capes Periódicos

Teixeira, L. J. Q.	Avaliação Tecnológica de um processo de produção de licor de banana. 81 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade federal de Viçosa, Viçosa, 2004.	Estudo de bebidas	O estudo visou determinar a proporção de banana, a composição da solução extratora e o tempo de extração para produzir licor de qualidade. Experimentos foram realizados com diferentes quantidades de polpa de banana e teores alcoólicos da solução extratora. Após 21 dias, foram analisados cor, pH, teor de sólidos solúveis e densidade. O licor jovem foi avaliado sensorialmente após 45 dias de envelhecimento. Concluiu-se que 500 g de polpa de banana são suficientes para 4 L de licor, e a solução com 95°GL apresentou melhores resultados.	Capes Periódicos
Teixeira, L. J. Q. Ramos, A. M.; Chaves, J. B. P.; Stringheta, P. C.	Testes de Aceitabilidade de Licores de Banana. Revista Brasileira de Agrociência, Pelotas, v.13, n.2, p. 205-209, 2007.	Estudo de bebidas	O estudo investigou a aceitabilidade do licor de banana em relação às variações em sua formulação, incluindo teores de álcool e açúcar. Diferentes formulações foram testadas, variando o teor alcoólico (18 e 24 GL) e de açúcar (30 e 35% p/v), além de outros tratamentos adicionais. A análise sensorial indicou que o licor com menor teor alcoólico e menor teor de açúcar foi o mais aceito. A preparação com purê de banana, uma mistura de xarope de glicose e açúcar, com correção final da acidez, obteve os melhores resultados de aceitação.	Google Acadêmico
FREQUÊNCIA	Estudo de Bebidas			21
	Gastronomia			4
	História			10
	Marketing			1
	Embalagens			1
	Pesquisa			2

Tabela 5 – País de origem dos autores e coautores

Brasil	34
Itália	1
França	1
Reino Unido	2

Fonte: Elaborado pela autora

Baseado na coleta de dados realizada acima, identificar-se-á os principais aspectos suscitados pela RSL.

4. Análise e discussões

A seguir, identificamos o espectro encontrado a partir da análise do estudo dos licores dentro das perspectivas histórica, econômica, social, cultural e gastronômica, além de suas lacunas e limitações.

4.1. Perspectiva Histórica

A história revela como as bebidas alcoólicas, além de seu valor recreativo, desempenharam um papel integral na sociedade, religião e medicina de eras passadas.

De acordo com Santos 1986, a versão provável da origem do licor é que ele se originou das poções caseiras e xaropes de ervas e frutas para curar tosses, problemas de estômago e muitos outros males. Esses medicamentos caseiros, em vez de preparados por frágeis donzelas apaixonadas ou por misteriosas moças bruxas, eram elaborados por velhas senhoras do povo, de acordo com antigas receitas familiares que passavam de geração a geração. Basicamente, essa beberagem era feita por meio da mistura de ervas medicinais e aromáticas com certas frutas que após fermentadas resultavam numa bebida adocicada, colorida e muito saborosa que pouco tem a ver com o licor como o conhecemos hoje. E se não curava o doente pelo menos o reconfortava e o deixava feliz. (Santos, J. A. Aprenda a Fazer Licores - Guia Autossuficiente -1ª edição 1986, p. 7).

Explorar o papel dos licores nas civilizações antigas é uma parte crucial da revisão de literatura sobre licores. Isso permite compreender como essas bebidas desempenharam funções sociais, culturais e rituais em diferentes sociedades históricas.

Em muitas civilizações antigas, os licores eram integrados a práticas religiosas e rituais. Os licores também tinham importância medicinal nas civilizações antigas. Hipócrates, o "pai da medicina", recomendava o consumo moderado de licores como um meio de promover a saúde. Eles eram vistos como digestivos e remédios para várias condições. Santos, J. A. Aprenda a Fazer Licores

Ainda de acordo com Santos, o licor tal como o conhecemos hoje só foi possível depois que o alquimista catalão Arnaud Villeneuve, em 1250, conseguiu extrair os princípios aromáticos das ervas, deixando-as em maceração em álcool puro. Essa técnica de se obter a essência das plantas - conservando todas as suas propriedades foi de extrema importância no aperfeiçoamento do licor e de muitas outras bebidas ou medicamentos naturais. (Santos, J. A. Aprenda a Fazer Licores - Guia Autossuficiente -1ª edição 1986, p. 8).

De acordo com Selow, o consumo de licores era frequentemente associado a eventos sociais e comunitários. Nas antigas tavernas romanas, por exemplo, as pessoas se reuniam para compartilhar histórias e negócios enquanto desfrutavam de bebidas alcoólicas. (Disth, Selow – Comment Preparer Les Cocktails - Paris Edition de Vecchi 1975 , p. 28).

Segundo ARTHEY & ASHURST (2001) as formulações de licores mais tradicionais são mantidas em segredo e constitui basicamente da extração por maceração alcoólica de frutas e plantas frescas ou desidratadas, ou ainda uma mistura de suco com uma fonte alcoólica que é adoçada.

Conforme mencionado por Iberian Coppers, o papel dos licores nas civilizações antigas era profundamente enraizado em aspectos religiosos, rituais, saúde, sociabilidade e cultura. Essas bebidas não eram apenas consumidas, mas também desempenhavam um papel fundamental na construção e expressão das civilizações antigas.

Um marco na evolução dos licores ocorreu com a invenção da destilação, no século VIII, por alquimistas árabes. A destilação permitiu a concentração de sabores e teor alcoólico, revolucionando a produção de licores e abrindo caminho para uma ampla variedade de novos sabores e aromas.

No século IV a.C., Aristóteles sugeriu a possibilidade de se efetuarem destilações, tendo escrito que: "Através da destilação podemos tornar a água do mar potável e o vinho, assim como outros líquidos podem ser submetidos a este mesmo processo".
Iberian Coppers Lda Destilarias Eua.vie

Ainda de acordo com Iberian Coppers, durante o Renascimento na Europa, os mosteiros desempenharam um papel fundamental na produção de licores. Os monges aprimoraram técnicas de destilação e infusão, criando licores com propriedades medicinais e sabores requintados.

De acordo com o Blog Cocktail Shop, o século XIX marcou o auge dos coqueteis e licores, com a criação de inúmeras receitas clássicas. Bartenders pioneiros, como Jerry Thomas, contribuíram para a popularização de licores e coqueteis icônicos.

O livro “How to Mix Drinks” de Thomas, publicado em 1862, tornou-se uma referência na época e estabeleceu muitas receitas clássicas. (blog.cocktailshop.com.br/a-historia-da-coquetelaria/)

As Leis de Proibição nos Estados Unidos (1920-1933) impactaram profundamente a indústria de licores. Durante esse período, muitas destilarias foram fechadas, mas alguns licores famosos sobreviveram e prosperaram, como o Baileys Irish Cream. (blog.cocktailshop.com.br/a-historia-da-coquetelaria/) Com a globalização, houve uma expansão na produção e consumo de licores em todo o mundo. Novos ingredientes, técnicas e sabores foram incorporados, tornando-se parte integrante da indústria de bebidas contemporânea.

Esses eventos representam marcos cruciais na evolução dos licores, moldando o cenário atual, onde uma vasta gama de licores, desde os tradicionais até os contemporâneos, é apreciada globalmente. A compreensão desses eventos-chave é essencial para apreciar a complexidade e a riqueza histórica dos licores. (blog.cocktailshop.com.br/a-historia-da-coquetelaria/)

"Os mosteiros europeus desempenharam um papel crucial na aprimoração de técnicas de destilação e infusão, criando licores com propriedades medicinais e sabores refinados durante o Renascimento" (Brown, 2010, p. 92).

Segundo Herbert, a partir de 1989, a tendência passou a ser uma produção de licores cujos aromas sejam mais pronunciados e com teor alcoólico mais baixo, esta combinação torna mais agradável a ação de saborear o licor e o torna menos embriagante (HEBERT, 1989).

A globalização e a inovação na indústria de licores trouxeram novos ingredientes, técnicas e sabores, contribuindo para a diversidade e popularidade crescente dessas bebidas em todo o mundo. (Santos, J. A. Aprenda a Fazer Licores - Guia Autossuficiente - 1ª edição 1986, p. 15).

4.2. Perspectiva Econômica

De acordo com publicação de Schimidt, no mercado brasileiro de bebidas, observa-se uma ampla variedade de produtos que têm crescido em popularidade, competindo vigorosamente por sua posição no setor. Dentre esses produtos, os licores têm ganhado destaque significativo (SCHMIDT, 2014). Conforme observado por Schmidt (2014), a produção de licores tem passado por constantes inovações e avanços tecnológicos, resultando em uma ampla gama de produtos e sabores, o que tem impulsionado seu crescimento nos últimos anos.

Sua participação no mercado brasileiro de bebidas alcoólicas é de aproximadamente 2,9%, com uma taxa de consumo anual de 5,1%. Esses números têm despertado um interesse crescente por investimentos nesse setor.

Segundo Penha (2006), o licor é uma bebida alcoólica que incorpora uma elevada proporção de açúcar misturado ao álcool e aromatizado com diversas essências, frutas, raízes, entre outros. A composição desse produto é relativamente simples, requerendo apenas três ingredientes principais: álcool, xarope de açúcar e aromatizantes. No entanto, observa-se que a produção de licores frequentemente ocorre de forma artesanal, o que pode resultar na ausência de algumas etapas essenciais de controle de qualidade.

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. (PENHA 2006, p. 10).

Ambos autores, apesar da distância temporal entre suas publicações, abordam o mesmo aspecto relacionado à busca pela qualidade do produto. Caso contrário, haveria um retrocesso na preocupação em produzir um produto de excelência. Segundo Nascimento (2017), não se trata apenas de possuir equipamentos de última geração, mas sim de seguir os métodos apropriados de controle de qualidade.

O aquecimento no mercado de bebidas tem exigido das empresas produtos de qualidade mundial e com características marcantes, isso pode ser conquistado pelo desenvolvimento de produtos que utilizem frutas e ervas típicas do Brasil, valorizando os conhecimentos de comunidades tradicionais, a exemplo estão à elaboração de cachaça, vinhos espumantes e licores (NASCIMENTO, 2017, p. 16).

É importante compreender que a busca pela qualidade dos produtos é sempre um dos principais objetivos a serem considerados. Não se trata apenas de produzir visando ao lucro, mas sim porque o consumidor está cada vez mais exigente e o mercado demanda produtos de alta qualidade. Conforme salientado por Nascimento (2017, p. 16), "[...] o aquecimento no mercado de bebidas tem exigido das empresas produtos de qualidade mundial e com características marcantes [...]".

4.3. Perspectiva Social

A análise do papel dos licores na sociabilidade revela uma complexa interação entre essas bebidas alcoólicas e as relações sociais ao longo da história. Diversos elementos emergem ao considerar o impacto dos licores como catalisadores para interações sociais:

No contexto histórico, as tavernas romanas antigas, por exemplo, serviam como espaços cruciais para a sociabilidade. Segundo HEBERT, esses locais eram palcos de encontros, onde pessoas se reuniam para compartilhar histórias, fechar negócios e fortalecer laços sociais, tudo isso enquanto desfrutavam de licores destilados.

O licor é uma bebida amplamente difundida e fabricada em diversos locais do mundo, podendo ser produzida de maneira artesanal ou industrial. A produção artesanal de licores representa uma oportunidade de aproveitamento dos recursos naturais locais, especialmente frutas, o que contribui para benefícios econômicos e valorização da produção (SANTOS, 2018).

De acordo com ENTURINI, licores são frequentemente associados a momentos de celebração e união. Seja em festividades culturais, eventos sociais ou reuniões familiares, a presença de licores pode contribuir para a atmosfera festiva, fortalecendo os laços sociais entre os participantes. (ENTURINI FILHO, 2010)

Ainda conforme ENTURINI, a oferta e o compartilhamento de licores muitas vezes expressam hospitalidade e generosidade. Ao presentear alguém com uma garrafa de licor, cria-se um gesto simbólico de amizade e apreço.

Rituais Sociais e Etiqueta: Licores têm desempenhado papéis importantes em rituais sociais, como cerimônias de casamento e brindes em eventos formais.

4.4 Perspectivas Culturais e Gastronômicas

Os licores têm uma história cultural rica que remonta a séculos, desempenhando papéis variados em diferentes sociedades ao redor do mundo.

De acordo com GDAS, Aprenda Fazer Licores Editora TRÊS – 1986, a escolha de ingredientes locais e especiarias desempenha um papel crucial na produção de licores.

Culturas diferentes incorporam elementos distintos de suas regiões, aproveitando frutas, ervas, flores e especiarias locais para criar sabores únicos. Essa prática não apenas realça as características regionais, mas também preserva e promove a biodiversidade local.

Segundo ARTHEY & ASHURST (2001) as formulações de licores mais tradicionais são mantidas em segredo e constitui basicamente da extração por maceração alcoólica de frutas e plantas frescas ou desidratadas, ou ainda uma mistura de suco com uma fonte alcoólica que é adoçada.

Existem inúmeros tipos de licores, variando desde os “tradicionais”, produtos muito fortes, aos “especiais”, produtos mais leves, tais como brands, cremosos e aperitivos

(GUTIÉRREZ et al., 1995).

Em algumas regiões, licores podem ser parte de uma experiência mais formal, enquanto em outras, eles podem ser consumidos de maneira mais casual.

Tia Nem, “nascida e criada” no povoado de Belém, a sete quilômetros da sede da cidade do recôncavo da Bahia, ela é símbolo de uma tradição que nesta época do ano transforma a cidade onde vive na capital baiana do licor. Comerciantes de Cachoeira e de cidades vizinhas vão até o Belém para compra do licor que vai abastecer estoques de festas juninas da Bahia e até de outros estados. (G1- BA)

A estética dos rótulos e embalagens dos licores muitas vezes reflete valores estéticos e estilísticos específicos de uma cultura. Pode-se observar elementos de arte, design e até mesmo símbolos culturais incorporados nas embalagens, contribuindo para a identidade cultural da bebida. Numa função geral, de acordo com ALVES (1977), define a embalagem como a arte, ciência e tecnologia de preparar produtos para transporte e vendas.

A definição de licor é bastante variada, contudo, todos os autores mencionam os elementos principais de um licor que é uma bebida dita “por mistura” composta de uma fonte alcoólica, uma fonte de sabor, e uma fonte de açúcar (TEIXEIRA et al., 2007).

A influência cultural na produção de licores é fundamental para a preservação da diversidade e autenticidade cultural. O compartilhamento e apreciação dessas bebidas muitas vezes têm um significado mais profundo, vinculando-se à preservação de tradições e à expressão da singularidade cultural.

Os licores são uma alternativa para o aproveitamento de frutas regionais, agregando cultura, valor e possibilitando a geração de renda para as famílias rurais [...] (VIEIRA, RODRIGUES, et al., 2010)

A análise do papel dos licores na sociabilidade destaca a sua presença em momentos-chave da vida social, desde encontros informais até celebrações formais. Entender essa interação contribui não apenas para a apreciação cultural, mas também para uma compreensão mais profunda das dinâmicas sociais e das formas como as pessoas se conectam ao longo do tempo.

5. Lacunas e Limitações

Durante a elaboração deste trabalho de conclusão de curso sobre licores, deparamo-nos com uma dificuldade significativa em encontrar autores e temas específicos voltados exclusivamente para a produção de licores. A busca por fontes acadêmicas e científicas dedicadas unicamente a esse assunto revelou-se desafiadora, pois a maioria dos artigos disponíveis abordava os licores em conjunto com outras bebidas alcoólicas, explorando temas relacionados à gastronomia, cultura local ou a licores famosos mundialmente.

No Google Acadêmico e nos periódicos disponíveis no Portal de Periódicos CAPES, encontramos uma abundância de materiais sobre bebidas alcoólicas de maneira geral. No entanto, ao aprofundarmos nossa pesquisa com o objetivo específico de compreender a produção de licores, nos deparamos com uma lacuna na literatura acadêmica. Os poucos estudos direcionados exclusivamente aos licores muitas vezes eram superficiais ou focados em aspectos históricos e culturais, deixando de lado questões relacionadas à produção, tecnologias envolvidas, aspectos químicos ou até mesmo aspectos econômicos e de mercado.

Essa escassez de literatura dedicada à produção de licores pode ser atribuída a vários fatores. Em primeiro lugar, os licores são frequentemente considerados um nicho dentro do mercado de bebidas alcoólicas, o que pode não despertar tanto interesse quanto outros tópicos mais amplos, como vinhos ou destilados. Além disso, a produção de licores muitas vezes é vista como uma arte tradicional, transmitida de geração em geração em contextos familiares ou regionais, o que pode dificultar a sua análise científica. Por outro lado, a falta de pesquisa dedicada à produção de licores oferece uma oportunidade para estudos futuros explorarem esse campo de forma mais detalhada e abrangente. Ao preencher essa lacuna na literatura, os pesquisadores podem contribuir significativamente para o avanço do conhecimento sobre a produção de licores, identificando melhores práticas, desafios enfrentados pelos produtores e oportunidades de inovação dentro desse setor.

Em suma, embora tenhamos enfrentado dificuldades em encontrar fontes específicas sobre a produção de licores, essa lacuna na literatura representa uma área promissora para pesquisas futuras. Ao continuar explorando e investigando a produção de licores, podemos ampliar nosso entendimento sobre essa prática artesanal e sua importância tanto cultural quanto econômica.

6. Considerações Finais

Acreditamos que esse estudo pode ser uma fonte valiosa de conhecimento para profissionais da indústria de bebidas, bartenders e entusiastas de licores, ampliando sua apreciação e compreensão dessas bebidas."

Principais Lacunas Encontradas no Estudo

Falta de Dados Atualizados	Uma lacuna comum em muitos estudos sobre licores é a falta de dados atualizados. Isso pode ocorrer devido à natureza histórica dos licores ou à escassez de pesquisas recentes sobre o assunto.
Variedades Regionais de Licores	Os estudos podem não abordar adequadamente as variedades regionais de licores, deixando lacunas na compreensão das diferenças culturais e de sabor.
Impacto da Produção Sustentável	Pesquisas sobre o impacto das práticas de produção sustentável em licores podem ser limitadas, deixando questões importantes sobre a sustentabilidade na produção de licores sem resposta.
Análise Sensorial Detalhada	Muitos estudos podem não fornecer uma análise sensorial detalhada dos licores, incluindo perfis de sabor, aromas e preferências do consumidor.
Variedades Específicas de Licores	Algumas variedades específicas de licores podem não ser amplamente estudadas, deixando lacunas no conhecimento sobre suas histórias, características e usos.
Tendências Emergentes	As tendências emergentes na indústria de licores, como licores sem álcool ou novas técnicas de produção, podem não ser adequadamente abordadas em estudos mais antigos.
Conexão entre Licores e Coquetelaria	A relação entre licores e coquetelaria pode não ser completamente explorada em alguns estudos, apesar de seu papel central na coquetelaria.
Impacto Cultural e Social	As implicações culturais e sociais do consumo de licores podem não ser examinadas em profundidade, deixando questões importantes sobre o consumo responsável e a cultura de bebida sem resposta.

7. Sugestões Para Pesquisas Futuras

Pesquisas mais aprofundadas sobre a análise sensorial de licores, incluindo perfis de sabor, aromas e preferências do consumidor.

Investigar o impacto de práticas de produção sustentável na qualidade e sabor de licores, bem como em suas credenciais ecológicas.

Estudar licores específicos de diferentes regiões do mundo e como eles refletem a cultura, história e tradições locais.

Explorar a história dos coqueteis e o papel dos licores em coqueteis clássicos ao longo do tempo.

Investigar novas tecnologias e métodos de produção que estão moldando a indústria de licores, como destilação a vácuo ou uso de técnicas de envelhecimento alternativas.

Estudar a crescente popularidade de licores sem álcool (mocktails) e licores alternativos, como licores à base de plantas.

Referências

- ALANPRESE, C. ; POMPEI, C. ; Scaramuzzi, F. Characterization and antioxidant activity of **Nocino Liqueur** 2005
- ALMEIDA, Jhenyfer Caroliny ; PRATES de Almeida, Priscilla ; GERARDI, Sandra Regina Marcolino Potencial Uso dos Frutos da Aceroleira para **Produção de Licores** 2019
- ALVES. Diário Princípios Fundamentais das Embalagens” **Porto: ESBAP** 1977
- SOUZA, Ane Laurinda de , BRITO, Amanda Serafim, SERAFIM, Suziane Cristina, Licor de Cupuaçu, **Artigo científico** ETEC Padre José Nunes Dias, Monte Aprazível(SP) 2021
- AQUARONE, E.; Lima, U.A.; Borzani, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: **Edard Blucher**, 1993. v.5, 227 p.
- ARTHEY D. Ashurst.P.R. Fruit Processing: Nutrition, production, and Quality Management. **2 ed. Aspen Publication USDA** 2001. 312p.
- AYNOARA, Chaves Capella Aspectos culturais sobre o consumo de licor no Brasil: **uma revisão bibliográfica RI-UFRPE** 2023
- BARBOSA, J. L. Capítulo 1 - Uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça **A Alimento, bebida e droga**: 2014
- BOXER, C. R. A Idade de Ouro do Brasil. 2. Ed. São Paulo: Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/388/1> . **Companhia Editora Nacional**, 1969 Acesso em: 15 jan. 2024.
- BRAGANÇA, M. G. L.; Ferreira, D. G. S Como produzir licor e xarope. Viçosa, **CPT – Centro de Produções Técnicas**, 2011.
- CAPELLA, Aynoara Chaves Aspectos culturais sobre o consumo de licor no Brasil **uma revisão bibliográfica RI-UFRPE** 2023
- DA ROCHA, C.T; Teixeira,L.J.Q; Peña, Composição e Processamento De Licores Universidade Federal do Espírito Santo **W.E.L Tecnologia** 2011
- DOS SANTOS, David Fernando; Eduardo Leonarski; Vania Zanella Pinto Caracterização de Licores de Frutas **1º Frutosul** 2017
- DISTH, Selow **Comment Preparer Les Cocktails** - Paris Edition de Vecchi 1975, p. 28
- EGEA, Teresa ; SIGNORINI, Maria Adele ; BRUCHI, Piero ; RIVERA, Diego ; OBÓN, Concepción ; Alcaraz, Francisco ; Palazón, José Antonio Spirits and liqueurs in European traditional medicine: **Their history and ethnobotany** in Tuscany and Bologna (Italy) 2015
- SILVA Elaine Santos, COSTA JR, José Robson dos Santos, LACERDA, Mariana Souza Santana, Taís Silva de Oliveira Brandão Licores de Frutas; Importância, Riquezas e Símbolos para Região Nordeste do Brasil. **Enciclopédia Biosfera** p.27 2021

CARVALHO, Eric Luís, conheça Tia Nem, que aos 98 anos é símbolo da cultura centenária do licor em Cachoeira, na Bahia **G1 BA Guardiã dos sabores e tradições** - 23/06/2023

GRANT MJ, Booth A. A typology of reviews: an analysis of 14 review types and associated methodologies. **Health Info Libr J.** Jun;26(2):91-108. 200

GUTIÉRREZ, L.; Zapata, L.; Diez, L. Coll & C Analytical study of the mineral and sugar fractions of peach liqueurs. **Food Chemistry**, v. 54, p. 113-117, 1995

HEBERTE, George Elaboration Artesanal de Licores. **Editora ACRIBIA, S.A. Zaragoza Espana.** 1989. 117 p

BAILEY, História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Baileys ©R&A Bailey & Co 2024

AMARETTO, História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Amaretto. <https://www.diffordsguide.com/pt-br/beer-wine-spirits/category/237/amaretto-liqueurs> **diffordsguide 2024**

IBERINA COPPERS Lda Destilarias Eua.vie. <https://www.copper-alembic.com/pt/pagina/a-historia-da-destilacao-de-alcoois> 2018

SANTOS, João Antônio - **GDAS, Aprenda Fazer Licores** Editora TRÊS – 1986

LES MOINES, Chartreux História das origens e principais acontecimentos históricos do famoso Licor Chartreux., ©: **Monastère de la Grande Chartreuse** 2019

TEIXEIRA, Luciano José; Livia Simões; Carolina Rocha; Sérgio Henriques Saraiva; Mateus Junqueira Pesquisa de mercado: uma abordagem visando o desenvolvimento de licores de frutas 2017

RAMALHO, Mário <https://bartenderstore.com.br/origens-dos-coqueteis-uma-viagem-pela-historia/> **Blog Cocktail Shop** 15/12/2023

KUASNEI, Mayara; Eduardo Leonarski1; Vania Zanella Pinto; Marjory Xavier Rodrigues Pesquisa de mercado: uma abordagem visando o desenvolvimento de licores de frutas, **Brazilian Journal of Development** 2017

OLIVEIRA, Emanuel Neto Alves de ; SANTOS, Dyego da Costa ; SANTOS, Yvana Maria Gomes dos ; Oliveira, Francisco Alexandro Alves Aproveitamento agroindustrial da graviola (*Annona muricata* L.) para produção de licores: avaliação sensorial **Journal of Biotechnology and Biodiversity** 2014

PENHA, E. das M. Licor de frutas. **Infoteca Embrapa** <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/113807> 2006

REVENTOS, 1971 Tecnologia, composição e processamento de licores Rio de Janeiro: CBCTA, 2010

SANTOS, J. S. D. - Relatório de produção de licor de morango. **Instituto Federal de Sergipe** Campus São Cristóvão. São Cristóvão, SG. 2018.

SCHMIDT, L. Produção de licores à base de cachaça e identificação do seu perfil sensorial, **Universidade Federal de Rio Grande**, Santo Antônio da Patrulha, 2014.

Sergio Lopez – **Licores y Cócteles** - p.6 2018

SIQUEIRA, Amanda de Moraes Oliveira Desenvolvimento de licores de frutas e ervas aromáticas regionais como alternativa para geração de trabalho e renda, **REPOSITÓRIO UFRPE** 2011

ŚLIWISKA, Magdalena ; Wiśniewska, Paulina ; Dymerski, Tomasz ; Wardencki, Waldemar ; Namieśnik, Jacek **Flavour of fruit spirits and fruit liqueurs: a review** 2015

SOKOL-LEOWSKA, Anna ; Kucharska, Alicja Z. ; Wińska, Katarzy Composition and antioxidant activity of red fruit liqueurs, **National Library of Medicine** 2014

TEIXEIRA, L. J. Q. Ramos, A. M.; Chaves, J. B. P.; Stringheta, P. C. Testes de Aceitabilidade de Licores de Banana. **Revista Brasileira de Agrociência**, Pelotas, v.13, n.2, p. 205-209, 2007.

TEIXEIRA, L. J. Q. Avaliação Tecnológica de um processo de produção de licor de banana. 81 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – **Departamento de Tecnologia de Alimentos**, Universidade federal de Viçosa, Viçosa, 2004.

VENTURINI Filho; Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo, SP: Blücher, **Editora Blucher** 2010 p. 425-447