



### DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE UN LICOR A BASE DE MEZCAL.

Gutiérrez-Jiménez, Luz Cristina\*, González-Herrera, Silvia Marina. Soto-Cruz, Oscar. De Luna-Santillana, Erick, Rutiaga-Quiñones, Olga Miriam. Departamento de Ings. Química y Bioquímica del Instituto Tecnológico de Durango. Blvr. Felipe Pescador 1830 Ote. Durango, Dgo. (618-818-69-36).  
[omrutiaga@yahoo.com](mailto:omrutiaga@yahoo.com)

Palabras clave: licor, aceptabilidad, sabores.

**Introducción.** En la búsqueda de lograr la diversificación de los productos regionales del Estado de Durango, el mezcal es una bebida de importancia comercial en los últimos años, una alternativa es la producción de licor utilizando como base el mezcal de la región. El licor se define como una bebida espirituosa obtenida por maceración o mezcla de diversas sustancias; generalmente un licor esta compuesto de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas. (1). La evaluación sensorial es un parámetro importante en el desarrollo de nuevos productos. (2). El objetivo de este trabajo fue: desarrollar los formulados de licor de mezcal, midiendo la tendencia de aceptabilidad general por medio de un análisis sensorial.

**Metodología.** El mezcal utilizado fue producido en la región con una concentración de 40% Alc. Vol. El cuál se ajustó hasta un 20% Alc. Vol. Con agua destilada. La concentración de azúcar evaluada fue de 19° Brix y 30° Brix. Se evaluaron 4 sabores: manzana, anís, menta y durazno, en dos concentraciones 1% y 2% en volumen para cada uno de los licores. Además de la adición de colorantes artificiales en 3 concentraciones. La evaluación sensorial se realizó con un método descriptivo cuantitativo con un panel integrado por 13 jueces entrenados, los cuales evaluaron la intensidad de cada atributo: color, sabor, sabor a alcohol, dulzura, mediante una escala categorizada de nueve puntos, también se evaluó la tendencia de aceptabilidad general mediante una escala hedónica de nueve puntos.

#### Resultados y discusión.

La evaluación de la concentración de azúcares respecto a la aceptabilidad general, no tuvo un efecto significativo. La concentración de saborizantes no presentó efecto significativo, sin embargo, el tipo de sabor si tuvo un efecto significativo. Donde el sabor que fue más aceptado fue el de Menta. El color tuvo una influencia significativa en la aceptabilidad. Hernández, López 2003 (3) señala que el color es una de las variantes más significativas en la tendencia de la aceptabilidad del producto La intensidad en el sabor a alcohol no presentó efecto significativo puesto que esta se manejó una concentración alcohólica baja.

El licor que presentó una mayor aceptación fue el de Menta, en todas sus presentaciones. El sabor Manzana con una concentración de dulzura de 19° Brix y una concentración de saborizante del 1% así como la concentración de dulzura de 30° Brix y una concentración de saborizante del 2%. Los sabores de durazno y anís no tuvieron un efecto significativo en la aceptabilidad general.

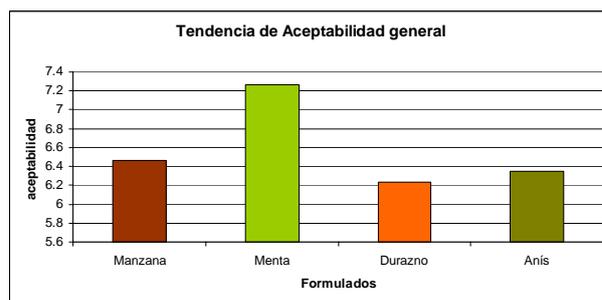


Fig. 1. Aceptabilidad general del licor de mezcal

#### Conclusiones.

La formulación de licor usando como base el mezcal fue posible y se obtuvieron licores de menta y manzana con una aceptabilidad superior a la media. El color tuvo un efecto significativo en la aceptabilidad general del producto.

#### Agradecimiento.

Proyecto FOMIX-Durango. DGO-2006-CO1-43958. Desarrollo de bebidas novedosas a partir de mezcal del Estado de Durango".

#### Bibliografía.

1. Flanzky, C. Enología fundamentos científicos y tecnológicos. Ed. Mundi-Prensa. 2ª Ed. 2003, 137-140.
2. 3. Pedrero D. y Pangborn R., 1989, Evaluación sensorial de los alimentos. Editorial Alambra Mexicana. México D.F. pp.15-20.
3. Hernández López A, Solís Soto A., González Herrera S.M. Soto Cruz N. O., Rutiaga Quiñones O.M. 2006 Development of novel spirit-drinks based on mescal produced in Durango. Food Science & Biotechnology in Developing Countries 16-18 Octubre 2006. pag. 86-88.