

**PROYECTO:** ESTABLECIMIENTO DE UNA METODOLOGIA DE ELABORACION DE LICOR DE MEMBRILLO EMPLEANDO COMO SUSTENTO DE EXTRACCION DE SABOR Y OLOR A LA MACERACION

**Clave SIP:** 954128  
HECTOR VELA ALVAREZ

**Palabras Clave:** APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LAS FRUTAS DEL VALLE DE POANAS, DGO.

En México, las Normas Oficiales definen a los licores como los productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas o mezclas de espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común, y agua, aromatizados y con un contenido alcohólico entre 24 y 55 °GL. Su denominación, se ajusta a las siguientes especificaciones:

"SECO", Cuando el licor contenga alguna proporción menor de 10% (peso sobre volumen) de azúcares. "CREMA", Para el licor que contenga mas de 10.1 % (peso sobre volumen) de azúcares. "ESCARCHADO", Para aquel licor sobresaturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcar haya cristalizado dentro del licor. "APERITIVO ", Es aquel licor que contenga algunos principios amargos derivados de las sustancias vegetales.

El licor de membrillo, que se produce en el Municipio de Nombre de Dios Durango, carece de una técnica de elaboración y consecuentemente de una calidad uniforme, imposibilitando su correcta comercialización, de aquí que el presente trabajo contrastó la calidad fisico-química y organoléptica de la bebida obtenida por el método rústico de manufactura, con aquel licor que se basó en la eliminación de la "fermentación" que realizan los productores, la cual carece de todo principio fermentativo. La nueva técnica de manufactura de licor de membrillo se ajusta a las normas de calidad oficiales y consecuentemente se puede comercializar dentro del marco legal. Se probaron dos métodos de elaboración de licor de membrillo, uno mediante la maceración y otro empleando directamente el jugo del fruto. Para cada uno de ellos se estableció un diseño experimental de cuadros latinos, donde las variables fueron los contenidos de alcohol y de azúcar, y en el caso de la maceración, el tiempo. Para saber cual era el mejor, se calificaron cada uno de los 32 licores resultantes (mediante una prueba hedónica y con un jurado de 15 jueces no expertos), y después de un tratamiento estadístico se eligió al mejor para contrastarlo con aquel preferido (por el jurado no experto), de entre los producidos en el Municipio de Nombre de Dios, Durango. Se analizaron fisicoquímicamente varios licores de Nombre de Dios, Durango, y se observa que no se pueden clasificar como "Licores Ordinarios" (12 -20 % de azúcar y 25 % de etanol), ya que sus contenidos alcohólicos fluctúan entre el 10% y el 17%, de alcohol etílico. Todas las muestras están dentro de la denominación de "cremas", (mas del 10% de azúcares).