

## **Avaliação de atributos físico-químicos e sensoriais de sucos de uva elaborados com nove cultivares de uva**

Reinehr, J<sup>1</sup>; Furini, G<sup>1</sup>; Comachio, V<sup>2</sup>; Zilio, A. R<sup>2</sup>; Taffarel, C. J<sup>2</sup>; Maia, D. G. M<sup>3</sup>; Ritschel, P.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>*Embrapa Uva e Vinho/ Instituto Federal do Rio Grande do Sul- Campus Bento Gonçalves, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, Brasil,* <sup>2</sup>*Embrapa Uva e Vinho, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, Brasil.* <sup>3</sup>*Embrapa Uva e Vinho/EVT, CEP 15700-000, Jales, SP, Brasil;* <sup>4</sup>*Embrapa Uva e Vinho, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, Brasil.*

A produção de suco de uva no Brasil tem se expandido em decorrência do aumento de consumo, observado nos últimos anos. Assim, o Programa de Melhoramento Genético tem buscado desenvolver cultivares que se adaptem a diferentes diversidades edafoclimáticas, com ciclos produtivos diferenciados e que reúnam outras características desejadas, como alto conteúdo de açúcares, coloração violácea intensa e sabor típico, de uvas labruscas. O objetivo do trabalho foi avaliar a composição físico-química e os atributos sensoriais dos sucos de nove cultivares de uva. Os sucos foram elaborados em escala semicomercial pelo método de extração a quente, com trocador de calor tubo a tubo e, em seguida, foram engarrafados. As análises físico-químicas (sólidos solúveis totais, acidez total, pH, antocianinas totais e índice de polifenóis) foram realizadas em amostras obtidas de três garrafas de cada variedade, tomadas ao acaso, submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%. A análise sensorial foi realizada por um grupo de cinco avaliadores treinados e os resultados foram submetidos à análise de agrupamento e apresentados em um dendrograma, que agrupou as cultivares com características sensoriais semelhantes. Além disso, catorze avaliadores não treinados atribuíram uma nota de avaliação global do suco, que variava entre 0 (ruim) e 100 (excelente), apresentadas em um gráfico. 'BRS Magna e BRS Violeta apresentaram os maiores conteúdos de sólidos solúveis totais. 'Concord', 'Isabel' e 'Isabel Precoce' apresentaram menor conteúdo de polifenóis totais e antocianinas e 'BRS Violeta' e 'BRS Magna', os maiores valores. O suco de uva da cultivar Bordô é o preferido na Serra Gaúcha. Os resultados da análise sensorial mostraram que o suco elaborado com as novas cultivares 'BRS Carmem', 'BRS Magna' e 'BRS Cora' apresentam avaliação semelhante ao suco de 'Bordô'. A cultivar 'BRS Violeta' apresenta coloração violácea extremamente intensa, porém com aspectos gustativos rejeitados pelo degustadores. Assim, recomenda-se usá-la em corte com sucos de outras cultivares, para melhoria de cor e doçura. O suco elaborado com 'BRS Magna' mostrou ser o mais completo, com coloração, equilíbrio de doçura e acidez, e sabor apreciados pelos degustadores. As novas cultivares agregam qualidade química e sensoriais aos produtos, contribuindo para a melhoria de aspectos visuais e de equilíbrio gustativo dos sucos.

Tema: Enologia

Área: Melhoramento Vegetal