



de novembro de 2016
Centro de Convenções
Expo Unimed, Curitiba-PR

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SUCOS ELABORADOS COM DIFERENTES ACESSOS DE Videira

VIVIANE CARRER¹; RICARDO AMBROSI¹; TÂNIA DOS R. MENDONÇA¹; VANESSA ARCARI¹,
JOÃO D. G. MAIA², PATRÍCIA RITSCHEL²

¹Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho, Caixa postal 130, Bento Gonçalves, RS. Email: viviane-vivi2@hotmail.com; ricardo.ambrosi@yahoo.com.br; taniadosreismendonca@gmail.com; vanessa.arcari@hotmail.com.

²Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. Email: joao.maia@embrapa.br; patricia.ritschel@embrapa.br

Resumo: A cor violácea o sabor e o aromasão características importantes para a aceitação do suco de uva pelo consumidor. O suco de uva também está associado com alto conteúdo de compostos relacionados à saúde. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a cor, os atributos físico-químicos e avaliar sensorialmente sucos elaborados com oito acessos mantidos pelo Banco Ativo de Germoplasma de uva (BAG-Uva): novas cultivares (BRS Rúbea, BRS Cora, BRS Violeta, BRS Carmeme BRS Magna) e tradicionais (Bordô, Concord e Isabel). Os sucos foram elaborados e engarrafados na Embrapa Uva e Vinho, em escala semicomercial, pelo método de extração a quente, com trocador de calor tubo a tubo. As análises foram realizadas em amostras obtidas de três garrafas de cada acesso, tomadas ao acaso. A determinação de cor foi realizada com espectrofotômetro Konica Minolta (CM-700d/600d). O índice ΔE , estimado nos parâmetros de cor, foi usado para comparar a cor dos sucos, considerando 'Bordô' como padrão. Os descritores físico-químicos avaliados foram sólidos solúveis totais (SS), acidez total (ATT), pH, antocianinas totais (ANT) e índice de polifenóis totais (IPT). A análise sensorial foi realizada por um grupo de cinco avaliadores treinados. Os resultados foram submetidos à análise de componentes principais. A análise de cor e atributos físico-químicos resultou em dois grupos, o primeiro formado por 'Bordô', 'BRS Rúbea', 'BRS Cora', 'BRS Violeta', 'BRS Carmem' e 'BRS Magna' e o segundo por 'Isabel Precoce' e 'Concord Clone 30'. Todos os descritores usados foram discriminatórios. 'BRS Magna' e 'BRS Violeta' apresentaram os maiores valores de SS e Bordô, o menor. 'Concord' e 'Isabel' apresentaram menor conteúdo de IPT e ANT e 'BRS Violeta' e 'BRS Magna', os maiores valores. A análise sensorial mostrou que os sucos elaborados com 'BRS Carmem', 'BRS Magna' e 'BRS Cora' apresentam avaliação semelhante ao suco de 'Bordô'. 'BRS Violeta' apresenta coloração violácea extremamente intensa, porém com aspectos gustativos rejeitados pelo degustadores. Assim, recomenda-se usá-la em corte com outros sucos, 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.

Palavras-chave: polifenóis, antocianinas, açúcares.

Agradecimentos: Os autores agradecem Irineo Dall' Agnol, Roque Zílio, Valtair Comachio e Wanderson Ferreira pelo apoio na realização do trabalho.