

### **Elaboração experimental de sucos naturais/integrais de frutas com uso do suquificador integral**

Geovane Scheeren<sup>1</sup>; Gisele Perissutti<sup>2</sup>; Celito Guerra<sup>3</sup>

O Suquificador Integral foi concebido para atender à necessidade de pequenos produtores de suco, visto que o processo antes adotado, por meio de painéis extratoras por arraste de vapor, não possibilitava a elaboração de sucos integrais que pudessem se enquadrar dentro da legislação, por incorporar água exógena ao produto. O novo processador teve seu lançamento em 2016 e diversos experimentos foram conduzidos desde então para explorar seu potencial, descrever os processos mais adequados para utilizá-lo em uva e em outras frutas (pêssego, laranja, jaboticaba, morango, framboesa, mirtilo e amora). Com exceção da uva, este trabalho explora os resultados das análises físico-químicas dos sucos obtidos via tecnologia validada, como densidade relativa, teor alcoólico (% v/v), acidez total (g/L em ácido tartárico), acidez volátil (g/L em ácido acético), pH, extrato seco (g/L), açúcares redutores (g/L), extrato seco reduzido (g/L), sólidos solúveis totais (°Brix), relação sólidos solúveis/acidez total (°Brix/g.L<sup>-1</sup> em ácido tartárico), índice de polifenóis totais (IPT – 280 nm) e cor (420, 520 e 620 nm). O suco de mirtilo destacou-se em relação às demais amostras pela densidade (1,0557), extrato seco (144,70 g/L) e sólidos solúveis totais (13,20 °Brix). No que diz respeito à cor, antocianinas totais e IPT, o suco de amora foi o que sobressaiu (7,105; 866,79 mg/L e 96,90, respectivamente). O suco de framboesa foi o que obteve a acidez total mais pronunciada (23,32 g/L de ácido de tartárico). Os sucos de amora e de laranja obtiveram os maiores valores de açúcares redutores (89,80 e 87,00 g/L, respectivamente). Os valores de teor alcoólico e acidez volátil apresentaram-se inferiores a 0,50 %v/v e 0,25 g/L de ácido acético para todas as amostras, de acordo com a legislação. A avaliação sensorial via metodologia descritiva caracterizou e descreveu cada suco por variáveis como cor, matiz, turbidez, intensidade e qualidade do aroma, presença eventual de aromas indesejáveis, acidez, adstringência, harmonia olfato-gustativa e qualidade geral.

<sup>1</sup> Graduando do curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia do IFRS, campus Bento Gonçalves. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [geovane.scheeren@colaborador.embrapa.br](mailto:geovane.scheeren@colaborador.embrapa.br)

<sup>2</sup> Analista da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: [gisele.perissutti@embrapa.br](mailto:gisele.perissutti@embrapa.br)

<sup>3</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: [celito.guerra@embrapa.br](mailto:celito.guerra@embrapa.br)