

Nutrição

Caracterização físico-química de sucos de uva: impacto de diferentes cultivares e sistemas de condução

Eloize Borgato Caramano - 6º módulo de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, iniciação científica voluntária.

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora, Pós-graduanda no Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Paulo Márcio Norberto - Pesquisador da Empresa de Pesquisas Agropecuárias de Minas Gerais - EPAMIG.

Leila Aparecida Salles Pio - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Ana Claudia Costa Baratti - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Carolina Valeriano de Carvalho - Orientadora, Professora no Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil. - Orientador(a)

Resumo

A viticultura é um importante campo econômico e de pesquisa para o Brasil, principalmente cultivada na Região Sul do país. No entanto, o estado de Minas Gerais apresenta ótimas condições para exploração dessas frutíferas. A prática deste cultivo na região é de suma importância para a geração de empregos e produção de produtos de alta qualidade, como sucos, vinho e geleias. Esse trabalho objetivou elaborar e caracterizar a parte físico-química de suco de uva a partir de quatro cultivares de videira, em dois sistemas de condução, nas condições edafoclimáticas do Campo das Vertentes, visando qualidade e produtividade. Para a produção dos sucos integrais foram testadas quatro cultivares de uvas: 'Folha de Figo', 'Carmem', 'Violeta' e 'Isabel Precoce', em dois sistemas de condução: Cordão Simples (CS) - cortinas verticais paralelas, ramos para baixo e Espaldeira (E) - ramos na vertical, fixados em três fios de arame. Analisou-se características físico-químicas, como umidade, extrato etéreo, fibra bruta, proteína, cinzas, valor energético e carboidratos. As análises foram realizadas em triplicatas. Os resultados mostraram que, para as amostras testadas, não houve diferenças significativas nos parâmetros de extrato etéreo (0.0329 a 0.0415%), fibra bruta (0.9190 a 1.2018%) e cinzas (1.4074 a 1.7724%), indicando que a forma de cultivo e a variedade da uva não influenciou esses nutrientes nos sucos. Para umidade, apenas Isabel diferenciou entre os sistemas de condução: médias de 90.1849 e 88.1301 em CS e E, respectivamente. As outras cultivares apresentaram diferenças apenas entre as variedades. Para proteína, as diferenças deram-se entre as variedades, em CS o suco elaborado Violeta (0.4788%) diferenciou da Isabel e Carmem e no sistema E a Folha de figo (0.3790%) diferenciou da Violeta (0.4254%). A cultivar Isabel foi a única a apresentar diferenças significativas entre os sistemas de cultivo, tanto no valor energético (29,2859 kcal em CS e 36,9968 kcal em E) quanto nos carboidratos (6,8826% em CS e 8,7662% em E), sendo que a cultivar Folha de Figo apresentou os menores valores para ambos os parâmetros, enquanto Isabel registrou os maiores. Os sucos integrais de uva apresentaram variações nos parâmetros físico-químicos, influenciadas tanto pela cultivar quanto pelo sistema de condução. Esses resultados ressaltam a importância de escolher cuidadosamente a cultivar e o sistema de condução para otimizar a qualidade do suco de uva.

Palavras-Chave: Composição Centesimal, Viticultura, Suco de uva.

Link do pitch: <https://youtu.be/SgeTfFgYZHU>