

Nutrição

Caracterização sensorial de sucos de uva elaborados a partir de diferentes cultivares e sistemas de condução no Campo das Vertentes

Maria Clara de Santa Anna Silva - 6º módulo de Nutrição, UFLA, iniciação científica voluntária.

Carolina Valeriano de Carvalho - Professora do Departamento de Nutrição, UFLA
carolina@ufla.br. Orientadora. - Orientador(a) - Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Pesquisadora de Pós-doutorado do DCA, CNPQ/UFLA,
katiuciaamorim@ufla.br

Maria Laura Silva Galdino - Doutoranda em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA,
maria.galdino1@estudante.ufla.br

Ana Claudia Costa Baratti - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil. anaclaudia.costa@ufla.br

Paulo Márcio Norberto - Pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais EPAMIG, paulonor@gmail.com

Resumo

A fabricação de suco de uva desempenha um papel econômico significativo na vitivinicultura do Brasil. Para mensurar a aceitação e a preferência dos consumidores com relação a este produto, a EPAMIG ofereceu quatro variedades de videira produzidas no Campo das Vertentes para a produção de sucos. Neste sentido, este estudo teve como objetivo elaborar e caracterizar sensorialmente o suco de uva obtido das variedades de videira: Folha de Figo (FF), Carmen (C), Violeta (V) e Isabel Precoce (IP), cultivadas em sistemas de condução espaldeira (ES) e cordão simples (CS). Os sucos foram extraídos a 75 °C, pasteurizados e adicionados de 0,1 g/L de dióxido de enxofre para conservação. A avaliação sensorial foi realizada com 100 provadores (18 a 60 anos), por meio do teste Check-All-That-Apply (CATA). E a proporção de citação dos descritores foi contabilizada e analisada por meio do teste Q de Cochran ($p < 0,05\%$), permitindo a interpretação dos atributos sensoriais associados a cada variedade e sistema de condução. Os resultados evidenciaram diferenças significativas entre as amostras avaliadas para todos os atributos, exceto "lembra vinho/alcoólico". Observaram-se maiores proporções de citação para coloração roxo intenso nas amostras C.ES (0,76), FF.ES (0,72) e CSC (0,64). Já para a cor roxo claro, a amostra IP.CS apresentou a maior proporção (0,46), não diferindo estatisticamente de V.CS (0,27), C.CS (0,29), IP.ES (0,37) e V.ES (0,34). O aroma característico de uva foi mais associado a C.CS (0,69) e FF.ES (0,62), enquanto V.CS (0,45) e V.ES (0,38) apresentaram maior incidência de aroma não característico. Entre os descritores de sabor, o gosto ácido apresentou maior proporção de citação para FF. ES (0,45), enquanto C.CS mostrou menor (0,12). A sensação de adstringência foi mais associada a V.CS (0,32) e V.ES (0,39), e a percepção aguada a IP.CS (0,60). O sabor concentrado foi destacado em FF.CS (0,73), diferindo apenas das amostras IP (IP.CS 0,40 e IP.ES 0,50). O gosto doce foi mais evidente em C.CS (0,50) e C.ES (0,41). Concluiu-se que o suco obtido da cultivar Carmen em ambos os sistemas de condução apresentou os melhores resultados de proporção de citação dos descritores, evidenciando maior aceitação pelos avaliadores. Sendo assim, a variedade Carmem é a melhor para fabricação dos sucos nesta região, sob estas condições.

Palavras-Chave: Check-All-That-Apply, viticultura, Consumidores.

Link do pitch: <https://youtu.be/c1NvaltCGMM>