

Nutrição

Qualidade físico-química de sucos de uva em diferentes cultivares e sistemas de condução

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

Luíz Guilherme Malaquias da Silva - Doutorando em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA,
luiz.silva46@estudante.ufla.br

Maria Laura Silva Galdino - Doutoranda em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA

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

Resumo

A viticultura é um importante campo econômico e de pesquisa para o Brasil. A prática deste cultivo na região de Minas Gerais é de suma importância para a geração de empregos e produção de produtos de alta qualidade, como sucos, vinho e geleias. Este estudo teve como objetivo elaborar e caracterizar físico-quimicamente sucos de uva produzidos a partir de quatro cultivares — Folha de Figo (FF), Carmem (C), Violeta (V) e Isabel Precoce (IP), conduzidos nos sistemas espaldeira (ES) e cordão simples (CS), nas condições edafoclimáticas do Campo das Vertentes. Os sucos foram extraídos a 75 °C, pasteurizados e adicionados de 0,1 g/L de dióxido de enxofre para conservação. Foram analisados acidez total titulável (ATT), pH, sólidos solúveis totais (%) e vitamina C. Os resultados indicaram diferenças significativas pelo teste Tukey ($p < 0,05$) para todos os parâmetros avaliados. A amostra CSFF apresentou a maior AT (127,12), enquanto a C.ES registrou o menor (82,50). Em termos de pH, a FF.CS exibiu a menor acidez (3,15), ao passo que a ESC apresentou o valor mais elevado (3,63). Para os sólidos solúveis, a cultivar Folha de Figo não diferiu entre os sistemas de condução, com médias de 12,23% (FF.CS) e 12,17% (FF.ES). Já a cultivar Violeta destacou-se por apresentar os maiores teores, com 14,47 °Brix (V.CS) e 14,53% (V.ES). No que se refere à vitamina C, a V.CS mostrou a maior concentração (4,24 mg/mL), enquanto a IP.CS obteve o menor valor (1,48 mg/mL). Conclui-se que as diferenças físico-químicas entre os sucos foram determinadas principalmente pelas cultivares. A Violeta destacou-se pelos maiores teores de sólidos solúveis e vitamina C, diferindo estatisticamente das cultivares com menores valores, enquanto a Folha de Figo apresentou maior acidez titulável. Carmem apresentou valores intermediários em todos os parâmetros, caracterizando-se por um perfil equilibrado. Já Isabel Precoce mostrou desempenho igualmente intermediário, exceto no teor de vitamina C, em que a IP.CS registrou o menor valor. Assim, a escolha da cultivar exerce influência direta sobre a composição físico-química dos sucos, sendo a Violeta a mais promissora para a produção de suco de uva nas condições edafoclimáticas do Campo das Vertentes.

Palavras-Chave: viticultura, *Vitis labrusca*, Análise físico-química.

Link do pitch: https://youtu.be/5_18O2HpYUM