

DISCRIMINAÇÃO ANALÍTICA DE SUCOS, NÉCTARES E BEBIDAS DE UVA BRASILEIROS

Luiz Antenor Rizzon¹ e Alberto Miele¹

¹Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil.

E-mails: rizzon@cnpuv.embrapa.br; miele@cnpuv.embrapa.br

Na Serra Gaúcha, região vitivinícola mais importante do Brasil, mais de 80% da uva produzida é do grupo das americanas e híbridas que, embora utilizadas na produção de vinhos de mesa, elas são mais propícias à elaboração de suco de uva e derivados. Na safra de 2009, foram processadas mais de 200 mil t de uva para a elaboração de suco, sendo que a maior parte destinou-se à produção de suco concentrado, o qual é exportado e utilizado como matéria-prima para a elaboração de suco de uva reprocessado, néctar, bebida e refrigerante de uva. O volume de suco de uva concentrado exportado é considerável, fato que posiciona o Brasil como um dos maiores exportadores mundiais desse produto. Um volume menor de suco de uva, destinado ao consumo interno, é elaborado por agroindústrias de médio porte e também por vitivinicultores em escala familiar. Observa-se, atualmente, um incremento acentuado na produção de suco de uva, tendo em vista à crescente demanda, a sua tipicidade e qualidade, que estão relacionadas com sua composição físico-química e valor nutricional.

Considerando a importância do suco de uva para o setor vitivinícola brasileiro, realizou-se o presente trabalho com o objetivo de avaliar a sua composição físico-química e discriminá-los de outras bebidas disponíveis e derivadas da uva, como o néctar e a bebida de uva. Nesse sentido, avaliaram-se 13 amostras de suco de uva integral, três de suco reprocessado, duas de suco adoçado, quatro de néctar de uva e duas de bebida de uva, totalizando 24 amostras. As análises foram realizadas nos laboratórios de enoquímica e de instrumentação da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves, RS. As variáveis clássicas foram analisadas por meio de métodos físico-químicos; os ácidos tartárico e málico, por cromatografia líquida de alta eficiência; o metanol, por cromatografia gasosa; e os elementos minerais, por espectrofotometria de absorção atômica, totalizando 31 variáveis avaliadas. Os sucos de uva e seus derivados – néctar e bebida de uva – foram discriminados por meio da análise de componentes principais.

A análise de componentes principais mostra que o suco de uva reprocessado se diferenciou dos sucos de uva integral e adoçado por apresentar maior concentração de Li e Na e menor de K. O néctar e a bebida de uva se diferenciaram dos sucos de uva integral e adoçado por apresentar menor teor de sólidos solúveis totais (°Brix), ácidos orgânicos (tartárico e málico), minerais (K, Ca, Mg, Mn, Cu, P e Rb) e compostos fenólicos (antocianinas e taninos).