



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

# **13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

16 e 17 de julho de 2015  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*Patrícia Silva Ritschel  
Marco Antônio Fonseca Conceição  
Sílvio André Meirelles Alves  
João Caetano Fioravanço  
Marcos Botton  
Samar Velho da Silveira  
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS  
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

### **Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Caixa Postal 130  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

### **Comitê de Publicações**

Presidente: César Luís Girardi  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

### **1ª edição**

1ª impressão (2015): 200 exemplares

### **Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.  
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura. I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 : Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2015

## **Avaliação físico-química e sensorial de sucos elaborados com diferentes cultivares de uva**

Juliana Reinehr<sup>1</sup>; Giovani Furini<sup>1</sup>; Julia de Lima<sup>1</sup>, Daiane Rossetto<sup>1</sup>, Valtair Comachio<sup>2</sup>, Roque A. Zilio<sup>2</sup>, João C. Taffarel<sup>2</sup>, João D. G. Maia<sup>2</sup>, Patrícia Ritschel<sup>2</sup>

A produção de suco de uva, elaborado principalmente com uvas de 'Isabel', 'Bordô' e 'Concord', tem-se tornado uma alternativa importante para o escoamento da produção do setor vitivinícola do país, apresentando, nos últimos anos, incrementos de comercialização superiores a 100%. A produção é concentrada em um período curto da safra. As novas cultivares lançadas pela Embrapa, além de ampliar o período da produção, reúnem outras características desejadas, como alto conteúdo de açúcares e coloração violácea intensa. O objetivo do trabalho é avaliar a composição físico-química e os atributos sensoriais dos sucos de nove cultivares de uva. Os sucos foram elaborados em escala semicomercial, pelo método de extração a quente, com trocador de calor tubo a tubo e engarrafados. A análise sensorial foi realizada por dezenove avaliadores, cinco treinados e catorze não treinados. Amostras para as análises físico-químicas foram obtidas de três garrafas de cada cultivar, tomadas ao acaso. Os resultados da avaliação das determinações físico-químicas foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%. O resultado da avaliação sensorial foi submetido à análise de agrupamento e apresentado em um dendrograma, que agrupou as cultivares com características sensoriais semelhantes. Observou-se que as novas cultivares 'BRS Carmem', 'BRS Magna' e 'BRS Cora' apresentam padrão semelhante ao suco elaborado com a cultivar 'Bordô'. A 'BRS Violeta' destaca-se pela coloração violácea extremamente intensa, porém com aspectos gustativos desagradáveis. 'Concord', 'Isabel' e 'Isabel Precoce' apresentaram menor conteúdo de polifenóis totais e antocianinas; 'BRS Violeta' e 'BRS Magna', os maiores. As novas cultivares agregam qualidade química e sensoriais aos produtos, contribuindo para a melhoria de aspectos visuais e de equilíbrio entre açúcar e acidez.

<sup>1</sup> Estagiários da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [julireinehr@gmail.com](mailto:julireinehr@gmail.com)

<sup>2</sup> Assistentes, analistas e pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [joao.maia@embrapa.br](mailto:joao.maia@embrapa.br); [patricia.ritschel@embrapa.br](mailto:patricia.ritschel@embrapa.br)

Os autores agradecem: Irineo Dall Agnol, pela elaboração do suco; Odineli Correa e Magda Salvador, pelo apoio na Análise Sensorial; os degustadores, principalmente os funcionários dos campos experimentais, pela participação.