

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO SUCO INTEGRAL ELABORADO COM UVA DE MESA 'BRS VITÓRIA'**

Itala Suzana Oliveira Silva (Itala Suzana Oliveira Silva) (/slacan-2023/autores/itala-suzana-oliveira-silva?lang=pt-br)<sup>1</sup> Pedro Freitas (Pedro Freitas) (/slacan-2023/autores/pedro-freitas?lang=pt-br)<sup>2</sup> Leon Oliver (Leon Oliver) (/slacan-2023/autores/leon-oliver?lang=pt-br)<sup>3</sup> Inglides Oliveira (Inglides Oliveira) (/slacan-2023/autores/inglides-oliveira?lang=pt-br)<sup>4</sup> Ana Cecilia Poloni Rybka (Ana Cecilia Poloni Rybka) (/slacan-2023/autores/ana-cecilia-poloni-rybka?lang=pt-br)<sup>5</sup> Aline Telles Biasoto Marques (Aline Telles Biasoto Marques) (/slacan-2023/autores/aline-telles-biasoto-marques?lang=pt-br)<sup>5</sup>  
- 168554  
Pôster / Poster

☆ (/user/login/ashnazg?destination=/proceedings/100383/\_papers/177182/favorite%3Flang%3Dpt-br&lang=pt-br)

**COMO CITAR ESSE TRABALHO?**

## Resumo

A uva 'BRS-Vitória', desenvolvida pela Embrapa, têm ganhado grande destaque como uva de mesa por ser uma uva roxa, apirênica, e com sabor aframboesado. Dentre os produtos derivados da uva, o suco de uva integral apresenta alta aceitação, pelo sabor agradável e por promover inúmeros benefícios à saúde. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade físico-química do suco integral elaborado a partir da uva 'BRS-Vitória', visando propor alternativa de uso para as uvas de mesa de descarte. Vinte quilos de uvas 'BRS-Vitória', classificadas como destinadas à exportação(CAT 1) e ao mercado interno(CAT 2) e procedentes da mesma área comercial(Petrolina-PE), foram utilizadas para a elaboração do suco integral pelo método de arraste a vapor em suqueira de aço inoxidável. As análises realizadas foram: pH, sólidos solúveis(SS), acidez total(AT), acidez volátil(AV), teor alcoólico, extrato seco, índice de polifenóis totais(IPT), intensidade de cor(IC) e cor pelo sistema CIELab. As amostras de suco elaboradas com as uvas CAT 1 e CAT 2, se diferenciaram para pH, AT, IC, L\*, h e IPT. O suco das uvas CAT 1 apresentou coloração mais intensa, em decorrência dos maiores valores de IC, IPT, e menor valor de L\*. Esta amostra também obteve maior valor de AT e pH, características que também podem contribuir para uma maior estabilidade do suco de uva. O teor alcóolico e AV de ambos os sucos estão abaixo do limite máximo permitido pela legislação brasileira para o produto, demonstrando ausência de contaminação. Da mesma forma, AT e os teores de sólidos solúveis e insolúveis dos sucos estavam acima do limite mínimo da legislação. Assim, a produção de suco integral a partir das uvas 'BRS-Vitória' de descarte pode ser uma boa alternativa de agregação de valor para os produtores de uva de mesa ou empresas processadoras de suco de uva.

**Compartilhe suas ideias ou dúvidas com os autores!**

Sabia que o maior estímulo no desenvolvimento científico e cultural é a curiosidade? Deixe seus questionamentos ou sugestões para o autor!

Faça login para interagir (/user/login/ashnazg?destination=/slacan-2023/trabalhos/caracterizacao-fisico-quimica-do-suco-integral-elaborado-com-uva-de-mesa-brs-vit%3Flang%

## Instituições

<sup>1</sup> Universidade Federal da Bahia / Faculdade de Farmácia / Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano

<sup>3</sup> Universidade Federal da Bahia / Faculdade de Farmácia / Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

<sup>4</sup> Universidade Federal da Bahia / Faculdade de Farmácia / Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

<sup>5</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

## Eixo Temático

- Caracterização Química e Físico-química de Alimentos (FQ)

## Palavras-chave

suco de uva integral; uva de mesa apirênica; Vale do Submédio São Francisco

# Galoá

— anais e proceedings —

Saiba mais (https://galoa.com.br/ eventos-cientificos/proceedings-e-anais-de-eventos)

Preservar a memória da conferência e aumentar o alcance do conhecimento científico é a razão pela qual o Processo de Galoá foi criado.

Os trabalhos da conferência publicados aqui são de acesso aberto e nossa indexação mantém os trabalhos apresentado na conferência fácil de encontrar e citar.