



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE - Curitiba - PR

Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **628** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1353**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

NOVA VARIEDADE DE UVA SEM SEMENTE NACIONAL - 'SELEÇÃO 8': AVALIAÇÃO DA QUALIDADE JUNTO AOS CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CÉSAR AKIRA URBANO MATSUURA* (EMBRAPA TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA); **EDISON ANTONIO BOLSON** (EMBRAPA TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA); **MARÍLIA IEDA DA SILVEIRA FOLEGATTI** (EMBRAPA MEIO AMBIENTE); **UMBERTO ALMEIDA CAMARGO** (EMBRAPA UVA E VINHO); **ANITA DE SOUZA DIAS GUTIEREZ** (SECQH - CEAGESP); **MARTA HELENA FILLET SPOTO** (ESALQ - USP); **VANESSA MARIA RODRIGUES** (ESALQ - USP); **JOÃO RICARDO PECCINI** (ESALQ - USP)

*E-mail: matsuura@campinas.snt.embrapa.br

A produção brasileira de uvas sem sementes de variedades nacionais iniciou-se há pouco tempo. A Embrapa Uva e Vinho começou seu programa de melhoramento genético dessas uvas em 1997, tendo lançado três variedades - "Clara", "Linda" e "Morena", em 2003. A variedade "Seleção 8" é uma uva sem semente com bagas pretas, ainda não lançada, que se encontra em fase de análise. Neste trabalho, realizou-se uma avaliação da qualidade sensorial dessa uva junto a atacadistas da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP) e consumidores de um supermercado do município de São Paulo-SP, conjuntamente com análises físico-químicas e químicas do material. As uvas da "Seleção 8" foram provenientes de produtor comercial do município de Pirapora-MG, colhidas em setembro de 2005. A avaliação da qualidade sensorial envolveu análises de aceitação sensorial da aparência, cor, qualidade global, sabor e textura, por uso de escala hedônica de 9 pontos, e da doçura, acidez, firmeza e crocância, pela escala do ideal. Análises do teor de sólidos solúveis totais (Brix) e acidez total titulável e do pH também foram realizadas. O teor de sólidos solúveis da uva variou de 13,6 a 15,2 °Brix, da acidez total titulável de 0,36 a 0,47 mg de ácido tartárico em 100g e o pH de 3,4 a 3,6. Na avaliação pelos atacadistas, a aparência, aceitação global e sabor da uva obtiveram notas ligeiramente superiores a 7 ("Gostei moderadamente"), enquanto a cor e a textura próximas a 8 ("Gostei muito"). A doçura foi avaliada como "ligeiramente menos doce que o ideal", enquanto a firmeza, acidez e crocância "ideais". Na avaliação pelos consumidores, todos os atributos da uva obtiveram notas ligeiramente superiores ou muito próximas a 8 ("Gostei muito"). Como valores iguais ou superiores a 7 ("Gostei moderadamente") são considerados suficientes para considerar um produto como aceito sensorialmente para o atributo avaliado, constatou-se que a 'Seleção 8' apresentou uma boa aceitação pelos atacadistas e consumidores finais participantes dessa avaliação.

Palavras-Chave: Vitis, variedade, qualidade, sensorial.

Agradecimentos:

Cooperativa Agrícola de Pirapora (CAP) e Grupo NK

PROMOÇÃO



www.sbcta.org.br

REALIZAÇÃO

