

Água da videira: aproveitamento e valorização do criodiluído

Fábio Martins Campos⁽¹⁾, Valter de Oliveira Souto⁽¹⁾, Juliane Barreto de Oliveira⁽¹⁾, Gabriela Sperotto⁽¹⁾, Giuliano Elias Pereira⁽²⁾ e Marcelo Lazzarotto⁽²⁾

⁽¹⁾ Estagiário, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽²⁾ Pesquisador, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – A crioconcentração é uma técnica verde de conservação de alimentos. O criodiluído do suco de uva é uma alternativa alimentar saudável constituído de água, minerais, açúcares e compostos bioativos naturalmente elaborados pela videira. Assim, objetivou-se avaliar o uso do criodiluído do suco de uva como bebida. O experimento foi conduzido em triplicata, em amostras de suco de uva comercial submetidas a duas etapas de crioconcentração em blocos, com volumes de 4 L. Após os congelamentos e descongelamentos, foram obtidos 2 L de crioconcentrado (C1) e 2 L de criodiluído (D1). A partir de 2 L de D1, foi elaborado 1 L de crioconcentrado (C2) e 1 L de criodiluído (D2). A análise sensorial descritiva qualitativa das amostras D1 e D2 foram realizadas por nove avaliadores utilizando uma escala de cinco pontos. Para avaliação da variância, foi usado o teste de t student, $p < 0,05$. As médias das amostras (D1/D2) não apresentaram diferença significativa para os atributos: cor violácea (3,2/2,9), limpidez (2,5/1,8), intensidade de cor (3,1/2,7), odor desagradável (0,3/1,1), acidez (1,9/2,1), equilíbrio doçura/acidez (2,2/1,4), adstringência (0,9/0,9), amargor (0,6/0,9) e sabor desagradável (0,6/1,6). Todos os avaliadores julgaram a amostra D1 superior à D2 para os atributos que apresentaram diferença significativa entre as médias das amostras (D1/D2): intensidade de aroma (3,6/2,2), odor agradável e característico (3,6/2,2), doçura (1,8/0,7) e avaliação global (3,2/2,4), que apresentaram diferença significativa das médias das amostras. Os resultados mostram que este produto tem potencial para ser usado como uma bebida, representando uma solução inovadora, sustentável e lucrativa para a agroindústria vitivinícola.

Termos para indexação: crioconcentração, separação, uva.