

Avaliação da crioconcentração de suco de uva assistida por fluxo de ar

Sheila Comparin⁽¹⁾, Fábio Martins Campos⁽¹⁾ e Marcelo Lazzarotto⁽²⁾

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

Resumo – O suco de uva concentrado é um produto de grande importância na economia gaúcha. A crioconcentração é uma técnica “verde” de conservação de alimentos. Assim, objetivou-se determinar as características físico-químicas dos produtos, visando-se potenciais e diferenciados produtos futuros. O experimento foi conduzido em triplicata, em amostras de suco de uva comercial (quatro litros de cada uma) submetidas ao congelamento e posterior descongelamento assistido por fluxo de ar. Dois litros de crioconcentrados (C1) e dois litros de criodiluídos (D1) foram obtidos. O teor de sólidos solúveis totais (SST) apresentou aumento de $17,15 \pm 0,01$ °Brix no suco inicial para $28,17 \pm 0,01$ °Brix no C1, com D1 de $3,77 \pm 0,17$ °Brix. O teor de extrato seco total (EST) apresentou aumento de $17,33\% \pm 1,09\%$ no suco inicial para $27,60\% \pm 0,63\%$ no C1, com D1 de $3,87\% \pm 0,22\%$. O teor de cinzas apresentou aumento de $0,2474\% \pm 0,0111\%$ no suco inicial para $0,3346\% \pm 0,0040\%$ no C1, com D1 de $0,1356\% \pm 0,0170\%$. Os níveis de acidez titulável (AT) apresentaram aumento de $64,93 \pm 2,67$ mEq L⁻¹ no suco inicial para $110,80 \pm 1,87$ mEq L⁻¹ no C1, com D1 de $34,00 \pm 1,20$ mEq L⁻¹. O pH apresentou diminuição de $3,66 \pm 0,02$ no suco inicial para $3,63 \pm 0,01$ no C1 e D1. Os resultados das amostras de suco C1 e D1 foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey ($p < 0,05$). Todas as amostras apresentaram diferenças significativas entre si para os parâmetros SST, EST, AT e cinzas. Já no parâmetro pH, as amostras C1 e D1 foram significativamente diferentes da amostra de suco, mas iguais entre si. A eficiência de concentração de SST, EST, AT e cinzas foi de $86,63\% \pm 0,34\%$, $86,86\% \pm 0,34\%$, $69,26\% \pm 0,70\%$ e $59,42\% \pm 5,35\%$, respectivamente. Os resultados observados reiteram a relevância da técnica e apresentam uma alternativa tecnológica capaz de gerar processos e produtos enológicos de alta qualidade.

Termos para indexação: crioconcentrado, criodiluído.