

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA JACA DESIDRATADA

CARVALHO, L.R.<sup>1</sup>; PINHEIRO, B.E.C.<sup>1</sup>; VIEIRA, G.<sup>1</sup>; MAGALHÃES, J. T.<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC; vieira@uesc.br; julimaga@uesc.br;

O objetivo deste trabalho foi avaliar os parâmetros microbiológicos da jaca (*Artocarpus heterophyllus*) das variedades dura e mole, antes e após a desidratação e durante um período de armazenamento de 120 dias. Antes de iniciar o processamento os frutos foram lavados em água corrente para retirar as impurezas e logo após foram imersos em água contendo 50 ppm de hipoclorito de sódio por um período de 15 minutos. Em seguida foram cortados e retiradas as polpas (bagos) e as sementes. As polpas das jacas dura e mole foram separadas em três partes iguais: sendo uma testemunha, uma submetida ao tratamento com ácido cítrico durante 30 minutos e a outra submetida ao tratamento de branqueamento em água fervendo durante 5 minutos. Depois que as polpas passaram pelos tratamentos, as mesmas foram colocadas em bandejas e levada para o desidratador. Cada tratamento foi submetido a três temperaturas de secagem 50, 60 e 70°C, com um fluxo de ar de 1,5m/s no interior do desidratador. As análises realizadas foram para *Salmonella sp.*, para Bolores e Leveduras e Coliformes Fecais. De acordo com a portaria 01 de janeiro de 1987, Ministério da Saúde, em que o limite permitido no produto é 10<sup>3</sup> UFC/g para bolores e leveduras, As amostras das jacas avaliadas 50% estavam fora dos padrões para bolores e 38,5% para leveduras estavam além do limite estabelecido. Constatou-se também a presença de coliformes fecais que estava acima do permitido pela legislação nas amostras das jacas "in natura" e testemunhas, bem como em uma amostra de jaca mole desidratada após fervura, indicando contaminação após o processamento. Estes resultados também indicam que o processo de desidratação não foi suficiente para eliminar os coliformes fecais nas amostras de jaca.

Palavras-chave: jaca (*Artocarpus heterophyllus*) ; análises microbiológicas; desidratação

## CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS ELABORADOS A PARTIR DE CULTIVARES DE Videira RECENTEMENTE INTRODUZIDOS NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

PEREIRA, G.E. <sup>1</sup>, \*; COSTA, A.L.C.<sup>2</sup>; ALENCAR, Y.C.L.<sup>2</sup>; ALVES, L.A.<sup>2</sup>; SOARES, J.M. <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Uva e Vinho/Semi-Arido, Petrolina-PE. \*gpereira@cpatsa.embrapa.br; <sup>2</sup>Embrapa Semi-Arido, Petrolina-PE.

A região do Submédio São Francisco tem se destacado nos últimos anos pela produção de vinhos chamados tropicais. É uma atividade recente nesta região, cujos vinhos são elaborados a partir de cultivares tradicionais, como 'Syrah', 'Cabernet-Sauvignon' e Tannat, para os tintos. Eles são denominados "vinhos do sol", caracterizados como jovens, aromáticos e adaptados para o consumo logo após a elaboração. A composição dos vinhos, exprimindo a adaptação dos cultivares de videira às condições edafo-climáticas do nordeste brasileiro, ainda é desconhecida. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a composição de vinhos tintos, obtidos a partir de cultivares de videira introduzidos na região. Com isso, espera-se estudar e adotar novos tipos de produtos que complementem os atualmente encontrados no mercado, buscando determinar e divulgar aos vitivinicultores cultivares que poderão ser também utilizados para a produção de vinhos finos de qualidade. A partir da colheita das uvas de nove cultivares em dezembro/2005, de origens francesas, italianas, espanholas, portuguesas e alemãs, de acordo com o teor de açúcares e de acidez total (mínimo de 22°Brix e máximo de 7 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L de acidez total), foram elaborados os vinhos tintos secos tradicionalmente, com a realização das fermentações alcoólica e malolática. Os resultados obtidos, avaliados através de análises físico-químicas e sensoriais, mostraram que alguns cultivares se mostraram adaptadas, enquanto que outros necessitam novos estudos. De maneira geral, os vinhos apresentaram altos valores de pH (entre 3,9-4,3), provavelmente devido aos altos teores de potássio nos solos. As plantas foram introduzidas em 2004, sendo ainda jovens para se ter respostas conclusivas. Alguns vinhos foram avaliados sensorialmente como duros, com taninos adstringentes e desequilibrados. Será necessário realizar novos estudos em outras safras, para que se adquiram noções mais claras sobre o uso de novos cultivares na região. Como perspectivas para os próximos trabalhos, deverão se avaliados outros fatores, como os efeitos do clima, solos, sistemas de condução, carga de produção e, principalmente, a data de colheita, para que se possa afinar os fatores ideais que permitam a obtenção de vinhos de qualidade na região do Submédio São Francisco (Apoio: Finep e Facepe).

Palavras-chave: vinhos tropicais; *Vitis vinifera* L.; caracterização enológica.

## AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE VINHOS BRANCOS ELABORADOS EM CONDIÇÕES DE CLIMA TROPICAL

PEREIRA, G.E. <sup>1</sup>, \*; COSTA, A.L.C.<sup>2</sup>; ALENCAR, Y.C.L.<sup>2</sup>; ALVES, L.A.<sup>2</sup>; SOARES, J.M. <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Uva e Vinho/Semi-Arido, Petrolina-PE. \*gpereira@cpatsa.embrapa.br; <sup>2</sup>Embrapa Semi-Arido, Petrolina-PE.

A videira é uma planta originada de climas temperados, permitindo a colheita de uma safra anual. Em regiões de climas quentes, onde a inexistência de temperaturas baixas, mesmo no inverno, permite a colheita da mais de uma safra por ano, muito pouco se conhece sobre a composição dos vinhos e a adaptação dos cultivares utilizados. Os vinhos brancos atualmente encontrados nestas condições são elaborados a partir dos cultivares 'Chenin blanc', 'Moscato Canneli' e 'Itália'. Com o intuito de estudar quatro novos cultivares de videira destinados à elaboração de vinhos brancos de qualidade, no Semi-Árido brasileiro, foram elaborados vinhos, de forma tradicional, a partir de cultivares alemães, francês e italiano, implantados no Submédio São Francisco em 2004. As uvas foram colhidas em dezembro/2005, cujos parâmetros levados em consideração foram o °Brix e a acidez total. Pelo fato das temperaturas estarem muito elevadas, o teor de acidez diminuiu consideravelmente na colheita (entre 4-5 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L), enquanto que o °Brix estava torno de 22-24°. Os resultados analíticos mostraram que os vinhos estavam com o grau alcoólico e o pH elevados (entre 13-14 % e entre 3,7-4,1, respectivamente), enquanto que a acidez total estava baixa (3,3-4,1). Na avaliação sensorial, realizada por um painel de seis degustadores, os vinhos obtidos estavam desequilibrados, no que diz respeito à relação álcool/acidez total. Mas estes resultados são apenas o início de uma série de avaliações e ajustes que deverão ser feitos, para que se possa otimizar o sistema de produção de uvas, principalmente no que diz respeito às altas produções obtidas pelo sistema de condução em latada (entre 13-20 toneladas/ha), ao ponto ideal de colheita, dentre outros fatores, para que se possa obter uvas com composição adequada, e que permitam elaborar vinhos equilibrados e de alta qualidade. Com isto, deverá ser buscada uma tipicidade para os vinhos elaborados no Submédio São Francisco, para que estes possam, em seguida, beneficiar-se de uma Indicação Geográfica de procedência (IG), adquirindo mais reconhecimento, notoriedade, diferenciação e melhores condições mercadológicas (Apoio: Finep e Facepe).

Palavras-chave: clima semi-árido; vinhos brancos; enologia tropical; *Vitis vinifera* L.