

ANÁLISE SENSORIAL DE SUCOS E CORTES DE UVAS ‘BORDÔ’ E ‘NIÁGARA ROSADA’

DIANINI BRUM FRÖLECH¹; LETÍCIA LEAL DE MELLO²; MICHELE CARLA NADAL²; BRUNA ANDRESSA DOS SANTOS OLIVEIRA²; MÁRCIA WULFF SCHUCH²; ADRIANE MARINHO DE ASSIS³

¹Universidade Federal de Pelotas – dianinifrolech.enologia@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – leticia.lealmello@gmail.com; michecn@gmail.com; brunah.andressa@gmail.com; marciaws@ufpel.tche.br

³Universidade Federal de Pelotas – agroadri17@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A viticultura brasileira encontra-se em constante expansão e em 2015 foram produzidas 1.499.353 t de uvas. Deste total, 781.412 t foram destinadas ao processamento, e o restante (717.941 t), ao consumo *in natura* (COPELLO, 2017). Para a elaboração do suco de uva pode ser utilizada qualquer cultivar, desde que a mesma tenha atingido a maturação apropriada (RIZZON et al., 1998). Além disso, a mesma deve apresentar algumas características básicas, entre as quais se destacam o bom rendimento em mosto, a adequada relação açúcar/acidez, o aroma e o sabor (MARZAROTTO, 2005).

Para DUTRA et al. (2014), a preferência do consumidor é muito importante na escolha da cultivar, pois a diversidade de hábitos faz com que sejam empregadas uvas com características de sabor muito distintas. Entre as cultivares utilizadas na elaboração de suco destacam-se a Concord, a Isabel e a Bordô (RIZZON E MENEGUZZO, 2007).

A uva ‘Bordô’ é muito rústica e bastante produtiva, além do elevado teor de matéria corante, o que possibilita o uso com o objetivo de corrigir a coloração de sucos elaborados com outras cultivares (PROTAS, et al., 2003). Por outro lado, a ‘Niágara Rosada’ é a principal uva de mesa plantada no Brasil e possui excelente aceitação no mercado, além do menor custo de produção e da possibilidade de produção em outras épocas (MARTINS et al., 2014).

O segmento de suco tem sido uma alternativa para a sustentabilidade da vitivinicultura, visto que tem absorvido boa parte da produção de uvas americanas e híbridas que tradicionalmente eram usadas na elaboração de vinhos de mesa (MELLO, 2016).

Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação de sucos de uva ‘Bordô’ e ‘Niágara Rosada’.

2. METODOLOGIA

O experimento foi realizado na safra 2016/17, em um vinhedo comercial com 5 anos de idade, localizado em Pelotas-RS, cujas coordenadas são 31°29'14.6"S e 52°32'59.7"W. O clima da região é do tipo “cfa” - clima temperado, com chuvas bem distribuídas ao longo do ano e verões quentes (MOTA et al., 1986).

Para a elaboração do suco, foram utilizadas as cultivares Bordô e Niágara Rosada com 5 anos de idade, formadas sobre o porta-enxerto ‘Paulsen 1103’, sendo conduzidas no sistema latada, no espaçamento de 2,5 entre linhas e 1,85 m entre

plantas. A poda de frutificação do tipo mista foi realizada no dia 25 de agosto de 2016.

A irrigação por aspersão foi realizada abaixo da copa das plantas, em quantidade suficiente para o adequado desenvolvimento. Os tratos culturais foram realizados de acordo com a recomendação técnica para a cultura (PROTAS, et al., 2003).

O delineamento foi constituído em esquema unifatorial, com cinco níveis. Os tratamentos foram: T1 – Bordô (100%); T2 – Bordô (70%) + Niágara Rosada (30%); T3 – Bordô (50%) + Niágara Rosada (50%); T4 – Bordô (30%) + Niágara Rosada (70%) e T5 – Niágara Rosada (100%).

Os sucos foram elaborados pelo processo de arraste de vapor, utilizando panela extratora a vapor, com capacidade para 18 Kg. Após a extração, o suco foi engarrafado ainda quente em garrafas de vidro de 1,5 L e, em seguida, armazenado em geladeira.

A análise sensorial dos sucos de uvas foi realizada em cabines individuais, no Laboratório de Análise Sensorial da UFPel, e contou com 50 julgadores não treinados, constituídos de alunos, professores e funcionários do campus. O delineamento experimental foi em blocos completos casualizados, onde cada provador foi considerado um bloco.

As amostras foram servidas em taças de polietileno transparente, na quantidade de 15 mL para cada amostra. Cada julgador recebeu, em ordem aleatorizada, as cinco amostras codificadas com números aleatórios de três dígitos. Para a limpeza da boca antes e entre as avaliações, foi servido aos julgadores água mineral em temperatura ambiente.

Foram avaliados os atributos cor, sabor e corpo das amostras, usando-se uma escala hedônica de nove pontos, com extremidades denominadas desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) (VILLANUEVA et al., 2005).

Os dados foram submetidos à análise de variância através do teste F ($p \leq 0,05$). Constatando-se significância estatística, os efeitos foram comparados pelo teste Tukey ($p \leq 0,05$).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação à cor, os tratamentos T1, T2 e T3 propiciaram as maiores notas, 8,4, 8,2 e 7,9, respectivamente, diferindo dos tratamentos T4 e T5 (Tabela 1).

Estas notas superiores verificadas para os tratamentos T1, T2 e T3 indicam a preferência do consumidor quanto à cor mais escura do suco. Resultado semelhante foi registrado por PEREIRA et al. (2008), onde o suco de ‘Bordô’ obteve melhor avaliação quanto à intensidade e à tonalidade visual em relação aos demais sucos testados, sendo esse resultado explicado pelo melhor equilíbrio entre os compostos desse suco, principalmente com relação às antocianinas. Segundo TECCHIO et al. (2007), a cor intensa do vinho de uva ‘Bordô’ é uma característica da cultivar, que apresenta elevada concentração de antocianinas na película.

Quanto ao sabor não ocorreram diferenças significativas entre os tratamentos, que apresentaram com notas entre 6,9 e 7,5 (Tabela 1). BARNABÉ et al. (2007), trabalhando com cortes de vinhos de ‘Bordô’ e ‘Niágara Rosada’ observaram que o sabor foi mais intenso para o vinho de ‘Bordô’, intermediários para os cortes e menos intenso para o vinho de ‘Niágara Rosada’.

Para a variável corpo, os tratamentos T1, T2 e T3 apresentaram as maiores médias, diferindo do T5 (Tabela 1). Apesar da diferença significativa, observa-se que todos

os tratamentos obtiveram boa aceitação dos julgadores, pois apresentaram notas entre 6,6 e 7,7.

Tabela 1 - Média dos atributos cor, sabor e corpo de sucos de uva das videiras ‘Bordô’ e ‘Niágara Rosada’. Pelotas-RS, 2017.

Sucos	Variáveis analisadas		
	Cor	Sabor	Corpo
T1 - Bordô (100%)	8,4 a ^{1/}	7,5 NS	7,7 a
T2 - Bordô (70%) + Niágara Rosada (30%)	8,2 a	7,4	7,4 a
T3 - Bordô (50%) + Niágara Rosada (50%)	7,9 a	7,5	7,4 a
T4 - Bordô (30%) + Niágara Rosada (70%)	6,7 b	6,9	6,8 ab
T5 - Niágara Rosada (100%)	4,6 c	7,0	6,6 b
C.V.	15,9	20,1	18,8

^{1/}Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste tukey ($p \leq 0,05$). NS: não significativo pelo teste F ($p \leq 0,05$) da análise de variância. CV (%): coeficiente de variação.

4. CONCLUSÕES

O corte de suco de uva ‘Bordô’ com até 50% de uva ‘Niágara Rosada’ apresenta boa alternativa na elaboração de sucos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARNABÉ, D.; FILHO, W. G. V.; BOLINI, H. M. A. Análise Descritiva Quantitativa de Vinhos Produzidos com Uvas Niágara Rosada e Bordô. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 10, n. 2, p. 122-129, 2007.
- COPELLO, M., 2017. Relatório da safra, os números de 2016. **Anuário Vinhos do Brasil**, Bento Gonçalves, p. 32-35.
- DUTRA, M. C. P.; LIMA, M. S.; BARROS, A. P. A.; MASCARENHAS, R. J.; LAFISCA, A. Influência da variedade de uvas nas características analíticas e aceitação sensorial do suco artesanal. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.16, n.3, p.265-272, 2014.
- MARTINS W. A., SANTOS S. C., SMILJANIC K. B. A., 2014. Exigência térmica e produção da videira ‘Niágara Rosada’ em diferentes épocas de poda no Cerrado do Brasil. **Revista de Ciências Agrárias**, Recife, v. 37, 171-178, 2014.
- MARZAROTTO, V. Suco de Uva. In: Filho, W. G. V. (Coordenador) et al. **Tecnologia de Bebidas: Matéria-prima, Processamento, BPF/APPCC, Legislação e Mercado**. Edgar Blücher: São Paulo, 2005.
- MELLO, L. M. R. Desempenho da vitivinicultura brasileira em 2015. **Notícias**, 2016. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/9952204/artigo-desempenho-da-vitivinicultura-brasileira-em-2015>>. Acesso em: 28 jun 2016.
- MOTA F. S., BEIRSDORF M. I. C., ACOSTA M. J., 1986. **Estação Agroclimatológica de Pelotas**: realizações e programa de trabalho. Pelotas: UFPel.

- PROTAS J. F. da S. **Uvas Americanas e Híbridas para Processamento em Clima Temperado**, 2003. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho. (Sistema de Produção, 2). Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/index.htm>>. Acesso em: 15 abr. 2017.
- PEREIRA, G. E.; LIMA, L. C. O.; REGINA, M. A.; ROSIER, J.; FERRAZ, V.; JUNIOR, M. M. Avaliação do potencial de cinco cultivares de videiras americanas para sucos de uva no sul de Minas Gerais. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 32, n. 5, p. 1531-1537, 2008.
- RIZZON, L. A.; MANFROI, V.; MENEGUZO, J. **Elaboração de suco de uva na propriedade vitícola**. Bento Gonçalves: Embrapa-CNPUV, 1998. 24 p. (Documentos, 21).
- RIZZON, L. A.; MENEGUZO, J. **Suco de uva**. – Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 45 p., 2007.
- TECCHIO, F. M.; MIELE, A.; RIZZON, L. A. Características sensoriais do vinho Bordô. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v.42, n.6, p.897-899, 2007.
- VILLANUEVA, N. D. M., PETENATE, A. J., SILVA, M. A. A. P da, 2005. Perfomance of hibrid hedonic scale as compared to the traditional hedonic, self-adjusting and ranking scales. **Food Quality and Preference**, Oxford, v.16, n.8, 691-703.