

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SUCOS DE UVA COMERCIAIS EM PELOTAS-RS

JOÃO PEDRO BLANK DA SILVA<sup>1</sup>; GIOVANA PAULA ZANDONÁ<sup>2</sup>; ANA CLARA NASCIMENTO ANTUNES<sup>2</sup>; CESAR VALMOR ROMBALDI<sup>3</sup>; FABIO CLASEN CHAVES<sup>3</sup>;

<sup>1</sup>Universidade federal de pelotas – blank.pedro94@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – giovana.zandona@hotmail.com; antunes.ana@ufpel.edu.br

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – cesarvrf@ufpel.edu.br

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – fabio.chaves@ufpel.edu.br

### 1. INTRODUÇÃO

O suco de uva é um produto natural bastante apreciado e consumido no mercado mundial (RIZZON; MENEGUZZO, 2007). De acordo com a legislação brasileira é uma bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp.*), através de processo tecnológico adequado, que deve obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade fixados pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento (BRASIL, 2000). O suco de uva além de ser uma forma de aproveitamento das bagas, é considerado uma bebida nutritiva, em virtude de conter açúcares, ácidos orgânicos, minerais, vitaminas e compostos fenólicos, que desempenham atividades benéficas aos consumidores (RIZZON; MENEGUZZO, 2007; TOALDO et al., 2015). Além disso, o suco é um produto que pode ser desenvolvido facilmente por pequenos produtores familiares, constituindo-se como uma fonte de renda promissora, mas para isso é importante conhecer os hábitos de consumos e a preferência dos consumidores em relação aos sucos disponíveis comercialmente (RIZZON; MENEGUZZO, 2007; STOLZENBACH et al., 2016; ZANDONÁ, 2017).

Para isso, objetivou-se com este trabalho avaliar as características sensoriais de aceitabilidade, preferência e intenção de compra de três sucos de uva disponíveis no mercado de Pelotas – RS perante os alunos pertencentes a Universidade Federal de Pelotas.

### 2. METODOLOGIA

Os testes sensoriais realizados foram de aceitação, preferência e intenção de compra, sendo fornecidas três amostras de sucos de uva comercializados no mercado local de Pelotas - RS, codificados com três dígitos ao acaso. A amostra A continha em um copo de 200 mL 147 kcal, 36 g de carboidratos, 2,5 g de fibra alimentar, 23 mg de sódio e 6,5 mg de vitamina C; a amostra B apresentava 130 kcal e 30 g de carboidratos e a amostra C continha 125 kcal, 31 g de carboidratos e 16 mg de sódio, sem adição de açúcar. Foram servidos cerca de 20 mL de suco à temperatura de 4°C em copos descartáveis. O painel para as análises dos sucos de uva foi composto por 100 julgadores não treinados, entre 18 a 50 anos, de ambos os gêneros, pertencentes à comunidade a UFPel. Para o teste de aceitabilidade foram avaliados os atributos cor, aroma, sabor, viscosidade, acidez, doçura e qualidade global, foi utilizado escala hedônica de nove pontos (1: desgostei muitíssimo; 2: desgostei muito; 3: desgostei regularmente; 4: desgostei ligeiramente; 5: não gostei, nem desgostei; 6: gostei ligeiramente; 7: gostei regularmente; 8: gostei muito; 9: gostei muitíssimo). Para o teste de intenção de compra a escala foi de sete pontos (1: certamente não compraria; 2:

possivelmente não compraria; 3: talvez comprasse/talvez não comprasse; 4: possivelmente compraria; 5: certamente compraria). Quanto ao teste de preferência, consistiu-se pela ordenação da amostra menos preferida para a mais preferida (1 menos preferida a 3 mais preferida). A avaliação sensorial foi realizada conforme a metodologia das Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2008) e os dados foram avaliados através de análise de frequência.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os sucos das três marcas foram avaliados sensorialmente quanto a aceitação (Tabela 1), preferência (Figura 1) e intenção de compra (Figura 2).

Para o teste de aceitação quanto aos atributos cor, aroma, sabor, viscosidade, acidez, doçura e qualidade global, as amostras A e C obtiveram nota 8 que corresponde ao “gostei muito”. Já amostra B para os atributos cor, aroma, sabor, viscosidade, doçura e qualidade global as maiores frequências foram observadas para a nota 7 que corresponde a “gostei regularmente” e para acidez nota 6, “gostei ligeiramente”. Isso pode ter ocorrido em decorrência da amostra A e C terem maiores quantidades de açúcares, influenciando na aceitação (STOLZENBACH et al., 2016).

Tabela 1. Teste de aceitação

Atributo	Suco de uva A		Suco de uva B		Suco de uva C	
	Nota <sup>1</sup>	Frequência <sup>2</sup>	Nota <sup>1</sup>	Frequência <sup>2</sup>	Nota <sup>1</sup>	Frequência <sup>2</sup>
Cor	8	35	7	28	8	42
Aroma	8	32	7	29	8	25
Sabor	8	38	7	24	8	35
Viscosidade	8	27	7	20	8	26
Acidez	8	28	6	19	8	28
Doçura	8	30	7	34	8	33
Qualidade global	8	35	7	30	8	30

<sup>1</sup>Valores hedônicos no teste de aceitação são como se segue: 1: desgostei muitíssimo a 9: gostei muitíssimo; <sup>2</sup>Análise de frequência.

Para o teste de preferência (Figura 1) através da análise de frequência observou-se que a amostra menos preferida foi a B, com frequência de 63%, o que acarretou em menores médias para todos os atributos, destacando principalmente acidez (Tabela 1), atributo que influencia diretamente na preferência do consumidor (STOLZENBACH et al., 2016; ZANDONÁ, 2017). A amostra com preferência intermediária foi a C, com frequência de 44%. E, a amostra mais preferida foi a A, com frequência de 51%, isto pode ter ocorrido em virtude de ser um suco com maior quantidade de carboidratos (36 g) (STOLZENBACH et al., 2016).

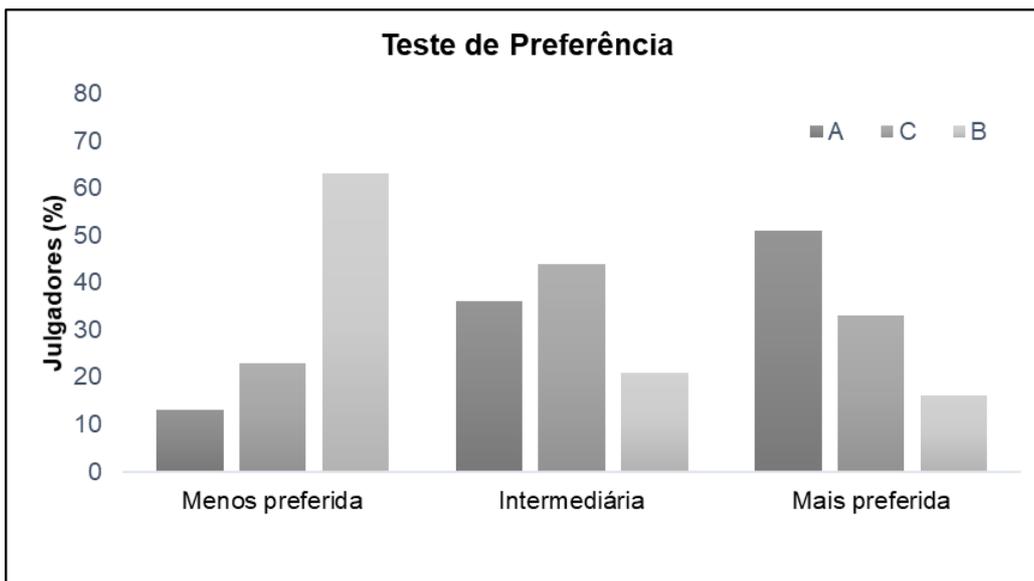


Figura 1. Gráfico do teste de preferência

Com análise de frequência para o teste de intenção de compra (Figura 2) observou-se que a amostra A teve maior frequência dos dados (23%) para a nota 4, correspondente ao “compraria ocasionalmente”, o mesmo ocorreu para as amostras C e B ambas com frequência de 20%. Isso pode ter ocorrido em virtude do consumo ocasional de sucos de uva pelo alunos pertencentes a UFPel.

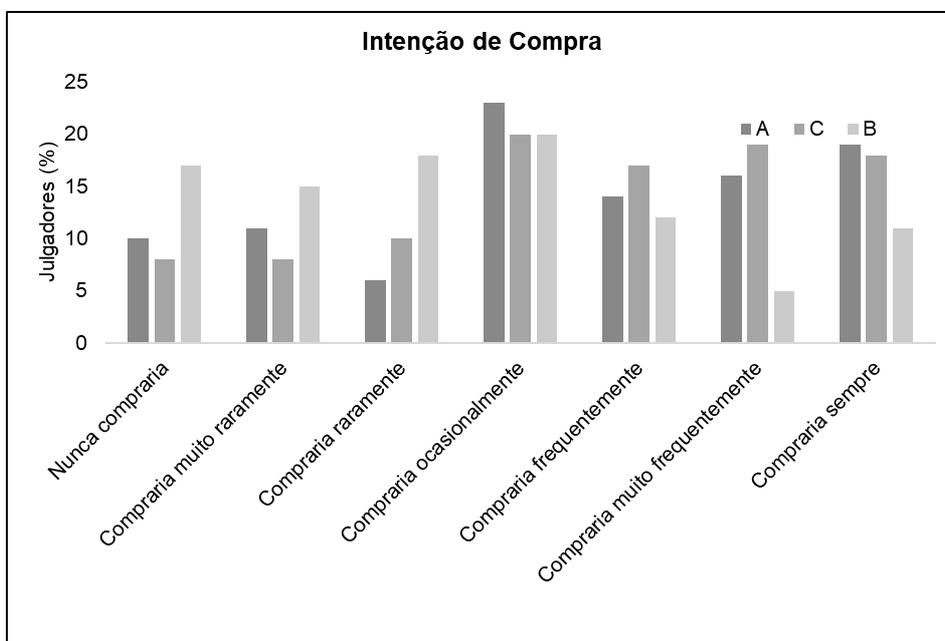


Figura 2. Gráfico do teste de intenção de compra

#### 4. CONCLUSÕES

Os resultados obtidos mostram que a preferência pelo suco de uva levou em consideração, principalmente, os atributos de doçura e acidez, indicando que são aspectos que influenciam diretamente na aceitabilidade e compra do produto.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa nº 01 de 7 de janeiro de 2000. Aprova Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Suco de Uva. Acessado em 07 set. 2018. Online. Disponível em: [http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/126989581629.03\\_enol\\_in\\_1\\_00\\_mapa.doc](http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/126989581629.03_enol_in_1_00_mapa.doc)

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. São Paulo, 4ª Edição, 1ª Edição Digital, 2008.

JUBILEU, B. D. S.; SATO, A. J.; ROBERTO, S. R. Caracterização fenológica e produtiva das videiras “Cabernet Sauvignon” e “Alicante” (*Vitis vinifera* L.) produzidas fora de época, no norte do Paraná. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 32, n. 2, p. 451–462, 2010.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J. **Suco de Uva**. Embrapa Uva e Vinho: Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2007. Acessado em 07 set. 2018. Online. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/122741/1/00081370.pdf>

STOLZENBACH, S. et al. Understanding Liking in Relation to Sensory Characteristics, Consumer Concept Associations, Arousal Potential and “Appropriateness for Use” Using Apple Juice as an Application. **Journal of Sensory Studies**, v. 31, n. 2, p. 135–142, 2016.

TOALDO et al. Bioactive potential of *Vitis labrusca* L. grape juices from the Southern Region of Brazil: Phenolic and elemental composition and effect on lipid peroxidation in healthy subjects. **Food Chemistry**, v. 173, p. 527–535. 2015.

ZANDONÁ, G. P. **Produção de suco de maçã com pequenos frutos (amora, framboesa e morango): aspectos físico-químicos, bioativos e sensoriais**. 2017. 97f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas.