

034

AVALIAÇÃO FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE SUCO DE UVA PRODUZIDO COM A UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES METODOS DE EXTRAÇÃO - DIFUSÃO POR VAPOR E A PRESSÃO. *Luiza Sawitzki Schossler, Joseana Severo, Raul Vicenzi (orient.)* (UNIJUI).

Caracterização dos constituintes químicos do suco de uva é de grande interesse, pela presença de compostos de reconhecida ação terapêutica e profilática. Este trabalho objetivou avaliar como a produção do suco de uva de formas distintas (Difusão por Vapor e Pressão), afeta composição nutricional e sensorial. O suco foi produzido utilizando uvas Isabel, com suqueira e prensa envasado em vidros, pasteurizado e armazenado. Análises físico-químicas (pH, acidez titulável, Sólidos Solúveis Totais, Açúcar Redutor, Proteína, Fibra, Antocianinas, Polifenóis Totais, Teores de Sódio e Potássio), realizou-se no primeiro dia e repetiu-se mensalmente. Realizou-se Painel Sensorial com 25 provadores não treinados, aplicando-se testes: Aceitabilidade, Preferência e Diferença do Padrão. Quanto às avaliações físico-químicas, constataram-se diferenças significativas nos teores de Sódio/Potássio, Antocianinas e Polifenóis Totais. Para Sódio/Potássio, maior concentração encontrada no suco extraído com difusão, teores médios de Na(19, 22mg/100g), e de K(111mg/100g), contra teores de Na(16, 8mg/100g) e K(86, 1mg/100g). Antocianinas estão mais concentradas no suco extraído por difusão, 97, 4mg/L contra 73, 2mg/L. Polifenóis Totais encontraram-se mais concentrados na extração por pressão 0, 2g/L contra 0, 12g/L. A avaliação sensorial demonstrou preferência/aceitação pelo suco extraído com difusão por vapor (92%), sendo outro considerado muito adstringente pelos provadores, possivelmente pelos seus maiores teores de fenóis totais. Para o teste de comparação com o padrão, ambos foram considerados muito diferentes do padrão e o suco extraído por difusão muito melhor que este. A avaliação realizada demonstrou que diferentes métodos de extração realmente influenciam nos teores de nutrientes importantes presentes no suco de uva.