



5º Simposio de Ensino de Graduação

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SUCO DE UVA INDUSTRIALIZADO NA VERSÃO NORMAL E LIGHT

Autor(es)

JAQUELINE MONTAGNANI RODRIGUES

Orientador(es)

Erika Maria Roel Gutierrez

1. Introdução

Os sucos de frutas podem ser definidos como sendo “os líquidos obtidos, por expressão ou extração de frutas maduras, por processos tecnológicos adequados” [9]. Entende-se por suco de uva a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*) [2]. O suco de uva é uma importante fonte de compostos fenólicos, no entanto, a quantidade e o tipo destes compostos não são necessariamente os mesmos da uva fresca. Os conteúdos de fenólicos totais e de antocianinas nas uvas variam de acordo com a espécie, variedade, maturidade, condições climáticas e cultivar [7]. Problemas de saúde como obesidade, diabetes, hiper-tensão ou mesmo preocupações com a estética corporal têm estimulado a pesquisa e o desenvolvimento de produtos de baixo valor calórico [6]; para tanto, uma série de edulcorantes e espessantes estão sendo utilizados no Brasil [1,8].

A análise sensorial é a principal técnica usada para avaliar o sabor de produtos alimentícios que contêm edulcorantes, pois durante a formulação de um alimento de baixa caloria, muitos fatores podem mascarar ou intensificar as características de sabor de um edulcorante e podem gerar diferenças discretas ou pronunciadas [8]

2. Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo avaliar as características físico-químicas e sensoriais do suco de uva, pasteurizado, pronto para o consumo, mas versões normal e light, que são comercializados em supermercados na cidade de Lins (SP).

3. Desenvolvimento

Foram escolhidas três marcas nas duas versões e avaliados os parâmetros físico-químicos, pH, acidez total, ° Brix e Rácio, parâmetros de identidade e qualidade de suco de uva. Também foi feita a análise sensorial

dos sucos, e um teste para avaliar se os provadores diferem ou não a versão normal da light.

4. Resultados

Tabela 1: Resultados da análise físico-química do suco de uva, Lins 2007.

Suco de Uva pH Acidez °Brix Ratio A normal 2,66 0,29 13 46 B normal 2,60 0,46 13 28 C normal 2,51 0,44 14 32 A light 2,72 0,25 5,3 21 B light 2,64 0,30 4,3 15 C light 2,44 0,42 4 10

Através da análise dos dados físico-químico percebe-se que a marca A (nas duas versões) é a mais doce e a menos ácida.

Tabela 2: Nota média da análise sensorial de suco de uva, Lins 2007.

Versão Normal Light Marca A B C A B C Nota média 6,85 c 6,05 b 6,37 bc 6,54 bc 5,12 a 6,29 bc

Ao (FALTA TEXTO)

Pode-se observar na tabela 2, que o suco mais aceito pelos provadores foi o da marca A, tanto na versão normal quanto na versão light, porém estas não diferem estatisticamente da marca C nas duas versões. A marca B normal difere da sua versão light e ambas da marca A normal. Constatou-se, portanto que a marca B light foi a mais recusada sensorialmente. Em sua composição a marca A na versão light utiliza como edulcorante o acesulfame K e sucralose, também utilizados pela marca B, porém em proporção diferente entre os edulcorantes. A marca A utiliza mais acesulfame K proporcionalmente que a sucralose. A marca C utiliza em sua composição o acesulfame K (em maior quantidade que a marca A) e o aspartame. Pelo presente estudo verifica-se que todas as marcas utilizam acesulfame K devido a percepção de doçura ser maior nestas [3] e que as marcas A e B utilizam sucralose que segundo o estudo de DE MARCHI [5] comparando a utilização de aspartame, mistura de aspartame e acesulfame K e sucralose em sucos de maracujá light, observou que os sucos que utilizavam aspartame como edulcorante tiveram a boa aceitação inicial, mas perdiam a potência de doçura durante o armazenamento, e que a formulação que utilizou sucralose foi a mais aceita e estável. No estudo de CARDELLO [4] o aspartame acentuou o aroma especialmente em sucos de frutas cítricas. No presente estudo verificou-se que as duas marcas (A e B) que utilizavam os mesmos edulcorantes tiveram aceitação diferente, sendo a marca A mais aceita e a B menos, apresentando segundo os provadores um sabor adstringente. Este sabor adstringente observado não deve ser referente aos edulcorantes, pois eram os mesmos e segundo UMBELINO [10] a sucralose e aspartame tiveram um comportamento semelhante à sacarose quando utilizado em suco de manga light.

5. Considerações Finais

Pode-se concluir que a marca menos aceita pelos provadores foi a marca B light, pelo sabor adstringente que deixava na boca, após o seu consumo. A marca A na versão normal e light foi a mais aceita, sendo também a que tinha pH mais alto e acidez mais baixa e era a mais doce, demonstrando que os sucos mais doces e menos ácidos são os preferidos neste estudo.

Referências Bibliográficas

UTILIZAR FORMAÇÃO ABNT

- [1] ALMEIDA, E.L.; RAMOS, A.M.; REIS, R.C; Avaliação da aceitabilidade de goiabadas elaboradas com sacarose e edulcorantes por mapa de preferência interno.In: 4 SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 2001. Campinas. CD-rom. Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, 2001.
- [2] BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução normativa n.1, de 7 de janeiro de 200. Aprova os Regulamentos Técnicos para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa e suco de fruta, conforme consta do Anexo II desta Instrução Normativa. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, v., n. 6, p. 5-58 10 de jan.000. Seção 1.
- [3] CANDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. 1996. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. Ed. Varela, São Paulo. 411p.
- [4] CARDELLO, H.M.A.B, DA SILVA, M.A.A.P., DAMÁSIO, M.H., Análise descritiva quantitativa de edulcorantes em diferentes concentrações. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas,v.20, n. 3, set./dez.2000.
- [5] DE MARCHI, R. Suco de maracujá natural e *light*, pronto para beber. **Jornal da Unicamp**, Campinas-SP, 18 a 24 de setembro de 2006.
- [6] LOBO, A. R.; SILVA, G. M. L. Aspectos Tecnológicos de Produtos de Panificação e Massas Alimentícias com Teor Calórico Reduzido. Bol. SBCTA, v. 37, n. 1, p 1-8, 2003.
- [7] MALACRIDA, C.R., MOTTA, S., Composto fenólicos totais e antocianinas em suco de uva. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n.4, p 659-664, out./dez. 2005
- [8] MENDONÇA, C. R. B.; **Sucralose e Ace-sulfame-k em compotas de Pêssego com Reduzido Teor Calórico**. Pelotas, 1999. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) – Universidade Federal de Pelotas.
- [9] RIZZON,L.A.,LINK.M. Composição do suco de uva caseiro de diferentes cultivares. **Ciência Rural**, Santa Maria, 32n.2,p.8-12, abr, 2006.
- [10] ULLMANN, J.N. **Seleção Sensorial por análise descritiva quantitativa e análise temporal de suco de manga (Mangífera indica L.) adoçado com diferetes edulcorantes**. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição)-Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.