

¹William Pagel Borges; ²Vitor Manfroi

¹Graduando de Engenharia de Alimentos, ICTA, UFRGS

²Doutor em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Orientador, ICTA, UFRGS

INTRODUÇÃO

Dentre os métodos de extração de suco de uva, o método de arraste a vapor é um dos mais utilizados no estado do Rio Grande do Sul por agricultores que processam a matéria prima que produzem, por ser de simples implementação e de baixo custo. O produto obtido através desse método sempre foi denominado de suco de uva integral, sendo assim concedido o registro a esse produto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. No entanto, em 2010 foi cancelada a concessão a novos registros com a denominação de suco de uva integral devido a incorporação de água exógena, através do contato entre a uva e o vapor utilizado para a extração, descaracterizando o produto. A partir disso, começaram a surgir adaptações ao equipamento extrator, objetivando a diminuição desta água incorporada ao suco.

Objetivo

O objetivo deste trabalho é determinar se as variações do método de extração de suco de uva por arraste a vapor influenciam na composição química do produto obtido.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram analisadas cinco variações de extratores e um por método de extração enzimática considerado como padrão. As análises da composição centesimal foram realizadas em triplicata. As amostras analisadas são da safra 2013 das variedades Bordó e Isabel (*Vitis labrusca*).

Foram realizadas análises de:

- °Brix
- Sólidos totais
- Cinzas
- Proteínas
- Açúcares redutores



Análise de sólidos totais



Análise de cinzas



Análise de proteínas



Análise de açúcar redutor

DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Variedade	Método de extração	Sólidos totais (g/100 mL)	°Brix	Proteínas (g/100 mL)	Cinzas (g/100 mL)	Açúcares redutores (g/100mL)
Isabel	Enzimático (padrão)	19,0	18,4	0,28	0,06	18,4
	Vaso aquecimento	15,1	16,0	0,26	0,05	16
	Fornalha	14,8	15,2	0,26	0,05	15,16
	Queimador a diesel	16,1	15,2	0,26	0,05	15,2
	Com extrator	16,2	15,2	0,25	0,06	15,16
Bordó	Caldeira	18,8	18,4	0,31	0,05	18,4
	Enzimático (padrão)	18,2	17,0	0,28	0,04	20
	Vaso aquecimento	18,6	17,9	0,26	0,05	17,93
	Fornalha	14,8	14,3	0,25	0,05	14,33
	Queimador a diesel	16,4	17,0	0,24	0,06	15,96
	Com extrator	14,0	20,0	0,24	0,06	16,96
	Caldeira	15,9	16,0	0,25	0,04	17

Até o presente momento o estudo mostra que o método de arraste a vapor causa pequena diluição do suco devido a incorporação de água.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo indicam a existência de algumas variações do método de extração do suco capazes de reduzir a incorporação de água.