



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Caracterização de suco de uva (<i>Vitis labrusca</i>) obtido pelo método de arraste a vapor: composição química.
Autor	WILIAM PAGEL BORGES
Orientador	VITOR MANFROI



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Caracterização de suco de uva (*Vitis labrusca*) obtido pelo método de arraste a vapor: composição química.

Aluno pesquisador iniciante: Wiliam Pagel Borges

Orientador: Prof^o Vitor Manfroi

RESUMO

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. Desse modo, 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. 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, utilizando amostras de sucos da safra 2013 das variedades Bordô e Isabel. As análises de açúcares redutores, cinzas, proteínas, e sólidos totais foram realizadas seguindo o protocolo do Instituto Adolfo Lutz, e a análise de °Brix em refratômetro de Abbe. Até o presente momento o estudo mostra que o método de arraste a vapor causa pequena diluição do suco devido a incorporação de água. Entretanto, as exceções encontradas no experimento foram, para a variedade Isabel, o método de extração com uso de vapor fornecido por caldeira, e para a Bordô o vaso aquecimento, onde foram encontradas na análise de sólidos totais 18,8g/100mL para a variedade Isabel contra 19g/100mL do seu padrão e 18,6g/100mL para a Bordô valor superior ao 18,2g/100mL do seu padrão. Deste modo, os resultados desse estudo indicam a existência de algumas variações do método de extração do suco capazes de reduzir a incorporação de água.