

Sessão 11

Tecnologia de Alimentos e Nutrição II

094

ESTUDOS PRELIMINARES DA ELABORAÇÃO DE SUCOS DE UVA NA DEPRESSÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL *Adriana Maschio, Fabrício Ferreira Luz, Vitor Manfroi, Caciano Pelayo Zapata Norena* (Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos); *Paulo Vitor Dutra de Souza* (Faculdade de Agronomia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

A vitivinicultura tem forte expressão econômica e social no RS, principalmente na Serra Gaúcha. O aumento da área com videiras na Serra parece ter diminuído, em função de vários aspectos, e assim a busca de outras zonas promissoras para a produção de uvas e produtos da uva e do vinho, como a Depressão Central, deve ser uma iniciativa imediata. De outro lado, devido à facilidade de elaboração, às suas características organolépticas e valor nutricional, e ainda, por ser um produto natural, as características finais do suco de uva guardam estreita relação com a qualidade da uva. Pode-se dizer, ainda, que o processo de elaboração de suco também é importante na determinação da qualidade, sendo mais eficiente quanto maior for a sua capacidade de extrair, de maneira menos danosa, as qualidades inerentes à uva fresca. A indústria apresenta uma infinidade de sistemas, que vão desde a maceração sulfurosa até modernos concentradores usados na produção de sucos concentrados para exportação. Em se tratando de produções em pequena escala é importante que se enfatize a necessidade de fluxogramas de produção acessíveis, e que garantam uma boa qualidade, ao mesmo tempo que possibilitem a elaboração com baixos custos de investimentos. Neste sentido estudou-se preliminarmente um sistema aonde os sucos foram obtidos através de um aparelho de pequeno porte denominado extrator (citado por RIZZON et al., 1998), que permite numa única operação a extração e a pasteurização do suco. Foram utilizadas uvas da cv. Concord, produzidas na Estação Experimental Agrônoma da UFRGS, em Eldorado do Sul, processadas no Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, na safra de 2002. Os sucos produzidos foram engarrafados e submetidos à análise dos principais componentes e a uma prova organoléptica. Os sucos de Concord assim elaborados mostraram viabilidade de produção, bem como qualidade compatível com a matéria-prima, o que permite antever a necessidade de aprofundar os estudos.