

## **PREFERÊNCIA DE BLENDS DE SUCO DE UVAS BORDO E ISABEL**

FRANCIÉLE VARGAS<sup>1</sup>; LAIS ROSSLER RECH; MÁRCIA AROCHA  
GULARTE<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Bacharel em Química de Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPEL- [frann.vrsilva@hotmail.com](mailto:frann.vrsilva@hotmail.com);

<sup>2</sup>Acadêmicos do Curso de Bacharel em Química de Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPEL- [laisrech@hotmail.com](mailto:laisrech@hotmail.com)

<sup>3</sup>Professora do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos- UFPEL - [marciagularte@hotmail.com](mailto:marciagularte@hotmail.com)

### **1. INTRODUÇÃO**

Suco de uva, segundo a legislação brasileira, é a bebida não diluída, extraída da parte comestível da uva (*Vitis sp.*) por meio de processo tecnológico adequado, apresentando-se límpido ou turvo e, com cor, odor (aroma) e sabor característico próprio, composição específica, não fermentado, sendo tolerada a graduação alcoólica de até 0,5°GL, definido pela Instrução Normativa nº 01/00 (BRASIL, 2000).

A cultivar Isabel, pela grande disponibilidade de matéria-prima, é a responsável pelo maior volume de suco produzido no Brasil; no entanto, tem coloração e teor de açúcar abaixo do desejável (CAMARGO et al., 2010).

Outra cultivar que assume importância sócio-econômica crescente no Brasil é a bordô, cujos produtos derivados do seu processamento possuem coloração intensa, característica peculiar a esta variedade pelas concentrações expressivas de antocianinas na película da uva. (TACCHIO et al. 2007).

Utiliza-se da mistura (*blend*) como uma alternativa para manter o equilíbrio, principalmente, entre os sólidos solúveis e a acidez, bem como da cor. Sendo a variedade de uva 'Bordô', por apresentar aroma frutado e alta concentração de matéria corante, indicada para aumentar a intensidade da cor dos produtos à base de uva (BARNABÉ; VENTURINI FILHO e BOLINI, 2007), principalmente na elaboração de *blends* com a variedade Isabel porque esta possui deficiência em cor e sabor. Os Blends são misturas de sucos, conhecidas como cortes, feitos com a finalidade de melhorar as características sensoriais e/ou dos componentes isolados. (LEITÃO, 2011).

Perante o apresentado objetivou-se a avaliação sensorial de preferência dos *blends* de suco de uvas bordo e Isabel em duas diferentes concentrações, utilizando o método de comparação pareada.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPel, sendo os 54 julgadores alunos e professores do Campus Universitário Capão do Leão. Para análise foram preparados dois *blends* de suco de uva, cedido por colaboradores, sendo um com 50% de suco de uva Bordô e 50% de uva Isabel e outro com 65% de Bordô e 35% de Isabel. As amostras foram codificadas em: 125 e 371 corresponde a mistura do suco de uva bordo 50% + uva isabel 50% e os códigos 653 e 471 correspondem ao suco de uva bordô 65% + uva isabel 35%.

Aplicou-se dois pares de amostra de suco de uva em temperatura de refrigeração com códigos de três dígitos aleatórios, para cada avaliador, em cabines com luz branca. Juntamente com as amostras foi aplicada uma ficha onde era indicado que o avaliador circulasse a amostra de sua preferência em cada par, obedecendo ao teste de comparação pareada.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela a seguir expressa os resultados obtidos com a análise sensorial, pelo método de comparação pareada, com *blends* de suco de uvas bordo e Isabel em duas diferentes concentrações, realizado com 54 julgadores.

**Tabela 1.** Valores da preferência pelo teste de comparação pareada simples

	Suco de uva	
	bordô 50% + uva isabel 50%	bordô 65% + uva isabel 35%
<b>Preferencia</b>	27	27
<b>Total de Julgamentos totais</b>	54	

\*\*Numero total de preferência por blends; \*Numero de preferência por amostras.

Comparando os resultados da tabela 1 com a Tabela de significância de comparação pareada simples nível de probabilidade ( $p < 0,05$ ), do tipo bilateral (preferência) para número total de julgadores  $NJT = 54$ , do tipo bilateral (preferência) é necessário que se tenha 33 respostas para estabelecer diferença significativa. Observa-se então que não existe diferença significativa entre as amostras, ambas são preferidas de forma igual, pois o teste realizado apresentou 15 respostas para a mais preferida e 12 para a menos, estando ambas dentro do intervalo de significância. Como pode ser observado no diagrama apresentado na figura 1.



**Figura 1.** Diagrama de significância de diferença no teste comparação pareada.

Analisando a figura 1 as duas amostras submetidas para as análises mostraram o mesmo número de preferência (54), afirmando assim que os blends de suco de uva isabel com a uva bordô foram igualmente preferidas, podendo assim serem comercializados. Fato que colabora com a demanda de produção de uvas que são destinadas a produção de sucos, principalmente a uva Isabel, que é pouco utilizada pela coloração clara. Mostrando que a combinação dela com outra variedade é de grande aceitabilidade na produção de suco de uva.

A uva tipo bordô apresenta alta concentração de matéria corante, motivo principal de sua significativa difusão. É muito utilizada em cortes, pois permite aumentar a intensidade de cor de sucos e vinhos provenientes de cultivares com coloração deficiente (RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, 2007).

Em estudo mais recentes, ainda não conclusivos, indicam que esta cultivar poderá ser também uma alternativa para a produção de vinho de mesa e suco. Normalmente os produtos elaborados com uvas da cultivar Isabel precisam ser cortados com vinho ou suco de cultivares tintureiras para obtenção de produtos com a intensidade de coloração que o mercado exige (CAMARGO et al., 2010).

#### 4. CONCLUSÃO

O método de comparação pareada de preferência de blends de suco de uva bordô e Isabel em duas diferentes concentrações demonstrou que não houve preferência entre as duas combinações apresentadas, ambas foram preferidas **igualmente podendo ser comercializadas nas duas concentrações.**

#### 5. REFERÊNCIAS

BARNABÉ, D. ; VENTURINI FILHO, W. G.; BOLINI, H.M.A.. Análise Descritiva Quantitativa de Vinhos Produzidos com Uvas Niágara Rosada e Bordô. Braz. J. Food Technol., v. 10, n. 2, p. 122-129, abr./jun. 2007

BRASIL, Ministério da Agricultura. Regulamento Técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para suco de uva. **Instrução Normativa Nº 1**, de 07 de janeiro 2000.

CAMARGO, U. A.; MAIA, J. D. G.; RITSCHER, P. S. **Novas cultivares brasileiras de uva.** Bento Gonçalves. Embrapa Uva e Vinho. 64 p. 2010. DALCIN, M.S. **Vale dos Vinhedos.** MSD Empreendimentos Culturais. Bento Gonçalves: Gráfica Pallotti, 2008.

LEITÃO, A. M; HAAS, L. I. R; TORRES, L; FERRI, V. C. Caracterização Físico Química de blends de suco de uva processado a quente. In: XIII ENPOS- UFPel. 2008.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J. **Suco de uva.** Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007, 45 p

TECCHIO, F. M; MIELE, A; RIZZON, L. A. Características sensoriais do vinho Bordô. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília. V. 42. N.6. p. 897-899, jun. 2007.