



COANUT
Congresso Online
Acadêmico de Nutrição

APROVEITAMENTO DE UVA TINTA BRS MAGNA IMATURA PARA PRODUÇÃO DE LICORES DOCES

II Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1ª edição, de 10/04/2023 a 12/04/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-027-4

GAMBOA; Mery Yuliana Martínez¹, SILVA; Francieli Brondani da², VANZELA; Ellen Silva Lago³

RESUMO

A uva BRS Magna (BRS Rúbea x IAC 1398-21 (Traviú)) é uma cultivar tinta brasileira desenvolvida pela EMBRAPA como alternativa para a ampliação do período de processamento e melhoria da qualidade do suco de uva brasileiro produzido com cultivares tradicionais. No entanto, as uvas fora do padrão para processamento que não apresentaram maturação adequada precisam ser reaproveitadas para outras finalidades, de maior valor agregado. Neste contexto, o estudo objetivou realizar a caracterização físico-química da uva descartada como matéria-prima para a produção de sucos e utilizá-la para a produção de licores doces a base de álcool de cereais e cachaça branca, a partir de tecnologia social. Para tanto, primeiramente os cachos de uvas foram higienizados e sanitizados. 5 porções de bagas de uvas foram pesadas, sendo uma utilizada para realização das suas características físico-químicas (pH, sólidos solúveis (SS), acidez total (AT), índice de maturação (SS/AT, *ratio*), e as concentrações de compostos fenólicos totais (CFT) e de antocianinas totais (ANT). As outras quatro porções foram congeladas e utilizadas para elaboração dos licores. As bagas foram imersas em solução hidroalcoólica a base de álcool de cereais (~42°GL) e cachaça (~45,6°GL) numa proporção de solução hidroalcoólica e uva de 1:1. Esta mistura foi esmagada ligeiramente com um utensílio de aço inoxidável (Top Pratic). Na sequência, estas misturas foram colocadas em garrafas de vidro com tampa e após dois meses de maceração a 15°C, os licores primários obtidos foram trasfegados e filtrados. Nesta etapa, os licores obtidos então foram adoçados (200 g de açúcar invertido L⁻¹) visando obter licores doces, engarrafados em garrafas de vidro com tampa, com proteção à luz, e armazenados por mais 15 dias a 15°C. Transcorrido este período, os licores foram novamente filtrados e engarrafados, visando a posterior realização das análises. Os licores foram caracterizados quanto ao pH, SS, grau alcoólico, açúcares redutores e totais, CFT e ANT. A uva apresentou pH de $3,58 \pm 0,06$, SS de $13,17 \pm 0,76$ °Brix, At de $1,31 \pm 0,05$ g ac. tartárico 100 g de uva⁻¹, *ratio* de $10,06 \pm 0,78$, CFT de $2436,46 \pm 56,12$

¹ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, mery.martinez-gamboa@unesp.br

² Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, francieli.brondani@unesp.br

³ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, ellen.sl.vanzela@unesp.br

mg equilaventes de ácido gálico (EAG) Kg⁻¹ e ANT de 1127,29 ± 11,39 mg de malvidina-3,5-glicosídeo Kg⁻¹. Embora a uva tenha um teor de SS e ratio baixo, é possível notar que ainda ela apresenta elevada concentração de compostos fenólicos totais e antocianinas totais. Os licores produzidos apresentaram próximo de 3,8, grau alcoólico entre 20 e 26 °GL, açúcares dentro do exigido para produção de licores doces, aproximadamente uma concentração de ANT de 300 mg de malvidina-3,5-glicosídeo L⁻¹ e de CFT próximas de 2000 mg EAG L⁻¹. Os resultados demonstram que é promissor o uso de uvas imaturas para produção de licores dentro dos requisitos exigidos pela legislação brasileira e com importante concentração de compostos com propriedades bioativas

PALAVRAS-CHAVE: uva, licor, maceração, compostos fenólico

¹ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, mery.martinez-gamboa@unesp.br

² Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, francieli.brondani@unesp.br

³ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. Universidade Estadual Paulista – São Paulo, ellen.sl.vanzela@unesp.br