



Influência de taninos enológicos na estabilidade da cor de sucos de uva

Suellen Santa Rosa de Almeida Carvalho¹; Marcos dos Santos Lima²

- 1- Suellen Santa Rosa - Campus Petrolina do IFSertãoPE. E-mail para contato: suellen.rosa@aluno.ifsertoape.edu.br;
2- Marcos dos Santos Lima – Campus Petrolina do IFSertãoPE. E-mail para contato: marcos.santos@ifsertoape.edu.br;

RESUMO

O Vale do Submédio São Francisco (VSF), no Nordeste do Brasil, tem investido fortemente na produção de sucos de uva, chegando a 15 milhões de litros de suco integral e 10 milhões de litros destinado a concentração em 2019. As antocianinas são responsáveis pela cor do suco de uva, um atributo sensorial de aceitação. As condições de processo como temperatura, incidência de luz, presença de oxigênio e enzimas oxidativas interferem na estabilidade deteriorando a cor do suco. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência do emprego de taninos enológicos, antioxidantes naturais, como proposta para se avaliar a estabilidade de cor da bebida obtida durante quatro meses. Adicionalmente se avaliou o uso de extratos de sementes como estabilizante da cor. Extratos etanólicos de sementes foram obtidos e encapsulados em *spray dryer*. Sucos foram elaborados com adição de antioxidantes em 3 tratamentos, para cada tratamento o tempo avaliado foram 30, 60, 90, 120 e 150 dias após envase. O extrato encapsulado da semente da uva BRS Magna preservou os compostos fenólicos e alta capacidade antioxidante da semente. A utilização do extrato encapsulado em sucos de uva melhorou a estabilidade da cor e das principais antocianinas como a petunidina 3-glicosídeo e a malvidina 3,5 diglicosídeo, quando comparado ao controle e ao emprego de tanino enológico, durante 150 dias de estocagem. O sulfito foi considerado o melhor estabilizante da cor, mas apresenta limitações no uso em suco de uvas integrais 100% naturais. Neste contexto, fica evidenciada a capacidade estabilizante da cor de sucos de uva naturais pela utilização extrato encapsulado de sementes de uvas brasileiras, com destaque para as cultivares BRS Magna e BRS Violeta, que são uma matéria-prima de alto valor tecnológico.

Palavras-chave: cor; sementes; antocianinas.

Modalidade: PIBIC (Nível Superior)

Campus: Petrolina

Agradecimentos:

Ao IFSertãoPE pela concessão de bolsa, e a empresa Timbaúba S.A pela doação das uvas.