

## UTILIZAÇÃO DE UVA DE QUALIDADE INFERIOR PARA A PRODUÇÃO DE SUCO DE UVA: UMA ALTERNATIVA PARA OS PRODUTORES DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Maria Emanuelle da Silva Muniz<sup>1</sup>; Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa<sup>1</sup>; Adriane  
Luciana da Silva<sup>2</sup>; Carla Valéria da Silva Padilha<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Discente- Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Petrolina Zona Rural. [emanuellesilva091@gmail.com](mailto:emanuellesilva091@gmail.com);

<sup>2</sup> Docente - Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Petrolina Zona Rural. [adriane.silva@ifsertao-pe.edu.br](mailto:adriane.silva@ifsertao-pe.edu.br), [carla.padilha@ifsertao-pe.edu.br](mailto:carla.padilha@ifsertao-pe.edu.br);

O Vale do São Francisco tem se destacado no cenário nacional e internacional pela produção de uva para consumo *in natura*. No entanto, danos mecânicos, biológicos e fitopatológicos durante a colheita e pós-colheita podem causar prejuízos a qualidade do fruto resultando no descarte ou na venda dessa fruta como refugo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de suco de uva integral elaborado com refugo de uva de mesa e analisar a evolução do produto elaborado ao longo de 8 meses de armazenamento. Para a elaboração dos sucos foi utilizado refugo da cultivar BRS Vitória. Os sucos foram elaborados pelo método artesanal de extração a vapor, armazenados em garrafas a  $22 \pm 1$  °C e avaliados durante 8 meses quanto as características físico-químicas (pH, acidez titulável, e sólidos solúveis), antocianinas monoméricas totais e atividade antioxidante *in vitro*. Durante os meses de armazenamento dos sucos foi observado uma diminuição na concentração de sólidos solúveis (19 a 15,9 °Brix) e de antocianinas monoméricas totais (151,7 e 77,8 mg/L). Por outro lado, houve aumento da acidez titulável e do pH (5,7 a 7,3 g/L e 3,4 a 5,4, respectivamente) ao final do tempo de armazenamento. De maneira geral, os parâmetros de qualidade do suco armazenados por oito meses apresentaram resultados em conformidade com o que é preconizado por lei. Conclui-se que os sucos de uva produzidos com refugo da uva de mesa BRS Vitória apresentam qualidade, podendo ser uma alternativa de fonte de renda para produtores.

**Palavras-chave:** BRS Vitória; Vale do São Francisco; Análises físico-químicas; Extração a Vapor.

**Agradecimentos:** Ao Instituto Federal do Sertão Pernambucano pela disposição do espaço para realização das análises e pela concessão da bolsa de iniciação científica.