

Avaliação sensorial, preferência e aceitação de diferentes marcas de suco integral de uva comercializados na cidade de Salgueiro – PE

Liliane Dária Félix^{1*}, Filipe Araújo de Carvalho¹, Cicero Carlos Orlando Vidal¹, Naiane dos Santos Barreto², Cristiane Ayala de Oliveira³

1. Estudante do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro [*lilianefelixumas@hotmail.com](mailto:lilianefelixumas@hotmail.com)

2. Orientadora do Trabalho Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão-PE/Salgueiro

3. Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão-PE/Salgueiro

Palavras Chave: *bebida, provadores, industrializados*

Introdução

No Brasil a viticultura teve início com a colonização dos portugueses que trouxeram as primeiras videiras. O primeiro registro de produção do suco de uva no Brasil foi por volta do início do século XX e a produção era quase que exclusivamente de uvas americanas. Nesse mesmo século houve a introdução de uvas europeias no cenário brasileiro. De acordo com a legislação brasileira (BRASIL, 2009), o suco de uva integral é definido como bebida de uva não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de açúcar, aromatizantes ou corantes.

O consumo do suco de uva integral sofreu crescimento nos últimos anos e por consequência disso o cultivo de uvas e o processamento das mesmas também sofreu aumento, sua composição química, possui elevado teor de açúcar, glicose e frutose, considerado, por isso, um alimento energético, e devido a particularidades de sua matéria-prima empregam-se vários tipos de conservantes, visando prologar sua vida útil.

Diante disso, esse trabalho teve como objetivo a avaliação sensorial de preferência e aceitação de diferentes marcas de suco integral de uva comercializada na cidade de Salgueiro – PE.

Resultados e Discussão

A análise sensorial foi realizada no dia 28 de fevereiro de 2015 no anexo da prefeitura municipal da cidade de Salgueiro - PE. As três diferentes marcas de suco integral de uva utilizadas para análise foram adquiridas no comércio local, essas foram nomeadas da seguinte forma - amostra A1, A2 e A3 onde a diferença entre elas era com relação a adição de conservante: Amostra 1 (A1), polpa de uva mais conservante INS 202, 211 e 220; Amostra 2 (A2), polpa de uva mais conservante INS 220; Amostra 3 (A3), apenas polpa de uva. Aplicou-se um teste de aceitação com 63 provadores não treinados com idade entre 16 e 42 anos frequentadores do comércio local. Analisando os dados através do teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade constatou-se que para o teste de aceitação para cada item abordado e comparando entre as três amostras, que para o atributo cor a amostra A1 diferenciou-se estatisticamente ($p < 0,05$) da A3 com relação a amostra A2 não foram constatadas diferenças estatísticas ($p > 0,05$). Com relação ao aroma, a A1 não se diferenciou das amostras A2 e A3, já as amostras A2 e A3 se diferenciaram estatisticamente. Já para textura e sabor as três amostras não se diferenciaram estatisticamente entre si. Na tabela 1 abaixo podemos observar os resultados já mencionados acima para todos os atributos avaliados

Tabela 1. Médias de tratamento para os atributos cor, aroma, textura e sabor das três amostras.

ATRIBUTOS AMOSTRAS	COR	AROMA	TEXTURA	SABOR
A 1	6.54 ^b	6.21 ^{ab}	6.69 ^a	5.96 ^a
A 2	6.81 ^{ab}	5.96 ^b	6.72 ^a	6.18 ^a
A 3	7.54 ^a	7.15 ^a	7.18 ^a	7.01 ^a

Letras de a – b: as médias seguidas pela mesma letra na mesma coluna não diferem estatisticamente entre si, aplicando o Teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

O resultado obtido para o teste de preferência está disposto na tabela 2, onde podemos observar que a amostra A1 obteve os menores percentuais nas primeiras colocações ficando apenas na terceira opção dos provadores, já a amostra A2 obteve melhores resultados em relação à amostra anterior ficando em segundo lugar no teste de preferência e a amostra A3 obteve os melhores resultados nas duas primeiras colocações sendo essa a preferida pelos provadores.

Tabela 2. Valores percentuais para o teste de preferência das três amostras.

AMOSTRA PREFERÊNCIA	A1 %	A2%	A3%
1º Lugar	27,27	18,18	54,54
2º Lugar	21,21	51,51	27,27
3º Lugar	51,51	30,30	18,18

Pontes et al. (2010) que avaliou os atributos sensoriais e aceitação de sucos de uva comerciais, constatou que com os resultados obtidos o suco integral e néctar de uva foram os mais aceitos pelos provadores, de modo geral e quanto ao sabor, não ocorrendo diferenças estatísticas entre eles. Similar ao encontrado em nosso estudo.

Conclusões

De acordo com os resultados obtidos através da análise sensorial, pode-se constatar que os sucos concentrados com e sem conservantes adicionados, obtiveram diferenças em relação a todos os testes, se destacando a amostra A3 que não teve em sua formulação nenhum tipo de conservante.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 544, de 16 de Novembro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Refresco. Brasília, 1998. Disponível em:

<<http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/do/consultaLei?op=viewTextual&codigo=1150>> Acesso em: 30 Abr. 2015.

PONTES1, P. R. B.; SANTIAGO1, S. S.; SZABO1, TOLEDO1, T. N.; L. P.; GOLLÜCKE1, A. P. B. Atributos sensoriais e aceitação de sucos de uva comerciais. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 30(2): 313-318, abr.-jun. 2010.