

**TEORES DE VITAMINA C EM SUCOS DE UVA PROVENIENTES DE DIFERENTES CULTIVARES E PORTA-ENXERTOS**

RITA DE CÁSSIA MIRELA RESENDE NASSUR<sup>1</sup>, LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA LIMA<sup>2</sup>,  
SUZANA CHITARRA LEME<sup>1</sup>, CAMILA ARGENTA FANTE<sup>1</sup>, HELOÍSA HELENA DE  
SIQUEIRA<sup>3</sup>

Atualmente a preocupação com alimentos saudáveis é crescente em todo o mundo. Diante deste cenário, sucos naturais de frutas destacam-se como uma alternativa à ingestão de energia que estará prontamente disponível. Possuem vitaminas necessárias para o metabolismo celular, que nem sempre são encontradas em alimentos processados. Sucos de uva são relatados como sendo boas fontes de vitaminas A, do complexo B e vitamina C, a qual é um nutriente essencial necessário em várias reações metabólicas, devendo ser obtida através da alimentação, além de atuar como antioxidante, protegendo o organismo de danos causados pelo estresse oxidativo. Frutos da videira de diferentes cultivares e com porta-enxertos (Blend – Bordô e Isabel Precoce, Bordô, Isabel- Paulsen 1103, Isabel Precoce, Isabel Precoce - IAC 313, Rúbia - IAC 766 e Rúbia - Paulsen 1103) foram utilizados para a produção de sucos de uva, visando avaliar os teores de Vitamina C em cada material, de acordo com a reação do ácido dehidroascórbico com a 2,4-dinitrofenilhidrazina. De acordo com o teste de Scott Knot a 5% de probabilidade, sucos provenientes de Isabel Paulsen e Isabel Precoce com IAC313 diferenciaram-se dos demais, dando origem aos sucos com menores teores de Vitamina C, os quais apresentaram 25,91 e 26,95 µg de ácido ascórbico em 100 mL de suco de uva, respectivamente. Em seguida Blend e Rúbia Paulsen 1103 não diferenciaram entre si, com teores de 44,89 e 48,61 µg 100 mL<sup>-1</sup>, porém com teores estatisticamente maiores dos que os apresentados pelos anteriores. As demais cultivares destacaram-se com os maiores teores de Vitamina C, em sucos de uva, quais sejam: 64,94 para Bordô, 60,32 para Isabel Precoce e 56,10 µg 100 mL<sup>-1</sup> para Rúbia – IAC 766. Os resultados demonstram que os teores de vitamina C nos sucos variam de acordo com a procedência dos frutos, indicando que a enxertia pode ser uma alternativa viável para a produção de frutos que darão origem à sucos de melhor qualidade.

**Palavras-chave:** Sucos de uva, Enxertia, Vitamina C

---

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, ritarnassur@hotmail.com

<sup>2</sup> Professor Associado, DCA/UFLA, lcolima@ufla.br

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, suchitarra@hotmail.com

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, camilafante@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Doutora em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, heloisa.elias@yahoo.com.br