

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE VINHO DE JABUTICABA SUBMETIDO A TRATAMENTO DE RADIAÇÃO GAMA.

Marcia Nalesso Costa Harder

FATEC Piracicaba

Juliana Angelo Pires

FATEC Piracicaba/IPEN

Érika Maria Roel Gutierrez

FATEC Piracicaba

Valter Arthur

Centro de Energia Nuclear na Agricultura. USP

marcia.harder@fatec.sp.gov.br

através do ebuliômetro (NOGUEIRA, 2003).

Para Acidez Volátil foi utilizado o REDUTEC, para a extração de toda substância volátil contida nas amostras de vinho tinto de jabuticaba (NOGUEIRA, 2003). Após extrair as substâncias voláteis dos vinhos de jabuticaba, foi estabelecido o teor de ácido acético por acidez titulável (IAL, 2008).

A análise sensorial foi realizada com 100 provadores não treinados entre 19 e 52 anos, de ambos os sexos em ambiente arejado e iluminado. Foi oferecida aos provadores as amostras, apresentadas em recipientes transparentes e numerados com três algarismos aleatórios em bandejas brancas, para melhor visualização.

Foi utilizada uma ficha de escala hedônica de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo) para que cada provador pudesse avaliar o produto oferecido de modo simples e objetivo (Figura 2).

Todos os procedimentos da análise sensorial foram aprovados pelo CEP-Fatec Piracicaba.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos nas análises físico-químicas e sensorial estão ilustrados nas Tabelas 1 e 2.

Para as características físico-químicas, os vinhos de jabuticaba controle (0kGy) e irradiados atenderam ao padrão determinado pela Portaria Nº 64, de 23 de abril de 2008 (BRASIL, 2008). Também observou-se que apenas os parâmetros de pH e cinzas apresentaram diferença estatística significativa entre as amostras irradiadas e o controle, sendo que para pH o controle apresentou valor menor que o restante das amostras (2,5 ; 5kGy) e para cinzas a amostra irradiada com 5,0kGy apresentou menor valor em relação as outras amostras (0kGy e 2,5kGy).

Pelos resultados apresentados foi possível verificar que a maioria dos

INTRODUÇÃO

A jabuticaba é uma fruta tropical, tipicamente brasileira, sendo originária da região centro-sul. Popularmente apreciada por suas características sensoriais in natura, mas também pela utilização em produtos processados como geleias, licores e bebidas fermentadas (SASSO; CITADIN; DANNER, 2010).

Apesar da designação vinho referir-se segundo a Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988 (BRASIL, 1988) como “bebida proveniente da fermentação alcoólica de mosto de uva sã, fresca e madura”, é permitido pela Portaria Nº 64, de 23 de abril de 2008 a produção de vinhos de outras frutas (BRASIL, 2008), desde que se indique o nome da fruta no rótulo após a

palavra vinho, como por exemplo vinho de jabuticaba

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar as características e aceitação do vinho feito a partir de jabuticaba.

MATERIAL E MÉTODOS

Na Figura 1 está apresentado o fluxograma de produção do vinho de jabuticaba.

Foram realizadas análises físico-químicas: cinzas, sólidos solúveis, pH, acidez total, e acidez fixa segundo as normas do Instituto Adolfo Lutz (2008).

O Teor Alcolóico foi mensurado

Figura 1 - Fluxograma do preparo do vinho de jabuticaba.

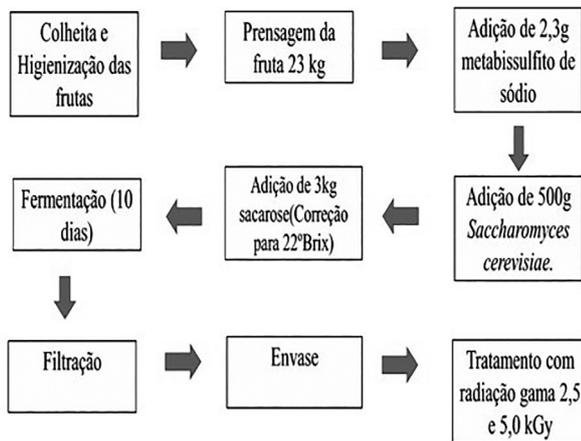


Figura 2 – Avaliação sensorial

Nome: _____ Idade _____ sexo: ()F () M

1. Desgostei muitíssimo
2. Desgostei muito
3. Desgostei regularmente
4. Desgostei ligeiramente
5. Indiferente
6. Gostei ligeiramente
7. Gostei regularmente
8. gostei muito
9. Gostei muitíssimo

	Amostra 350	Amostra 491	Amostra 610
Aroma			
Cor			
Sabor			
Aceitação Global			

Tabela 1 – Valores encontrados nas análises físico-químicas nos vinhos de jabuticaba irradiados.

Dose	Teor alcoólico (°GL)	pH	Acidez Total (%)	Acidez Volátil (%)	Acidez Fixa (%)	Cinzas
0 (kGy)	12,07a±0,64*	3,04b±0,01	2,00a±0,04	0,35a±0,02	1,66a±0,04	0,81a±0,04
2,5 (kGy)	11,83a±0,31	3,36a±0,03	2,06a±0,04	0,46a±0,08	1,60a±0,04	0,76a±0,03
5,0 (kGy)	12,23a±0,15	3,34a±0,02	2,04a±0,05	0,40a±0,07	1,64a±0,03	0,49b±0,07

* Média±Desvio Padrão

Médias com mesma letra em coluna, não diferem estatisticamente ao n.s. 5%

Tabela 2 - Média dos atributos da análise sensorial.

Dose	Cor	Aroma	Sabor	Aceitação Global
0 (kGy)	6,5a±1,98	5,7a±1,86	4,0a±1,85	4,7 ^a ±1,88
2,5 (kGy)	6,1a±1,72	6,3a±1,99	4,6a±2,14	5,3 ^a ±1,78
5,0 (kGy)	6,1 ^a ±1,93	6,1a±2,11	4,6a±2,44	5,5 ^a ±1,2

* Média±Desvio Padrão

Médias com mesma letra em coluna, não diferem estatisticamente ao n.s. 5%

atributos receberam valores entre 4 (desgostei ligeiramente) e 6 (gostei ligeiramente), a cor foi a que obteve média maior com 6,5.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pelos resultados apresentados, pode-se concluir que é possível obter vinho a partir de jabuticaba. E que para

um resultado mais preciso na análise sensorial é necessário repetir-se o experimento com provadores treinados, já que neste trabalho utilizou-se provadores não treinados

REFERÊNCIAS

BRASIL, Portaria Nº 64, de 23 de abril de 2008, Disponível em:

< h t t p : / / w w w . a l a d i . o r g /

nsfaladi/normasTecnicas.nsf/09267198f1324b64032574960062343c/ef1ee2d72487688603257a9f004bbf57/\$FILE/ATTPLES5.pdf/Porta ria%20N%C2%B0%2064-2008.pdf> Acesso em: out. 2016

BRASIL, Lei nº 7.678, de 08 de Novembro de 1988 . Disponível em:<http://www.uvibra.com.br/legislacao_lei7678.htm> Acessado em: abr. 2017

INSTITUTO ADOLFO LUTZ, **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo, 2008 NOGUEIRA, Alessandro et al. Análise dos indicadores físico-químicos de qualidade da sidra brasileira. SEMINA: **Ciências Agrárias**, Londrina, v. 24, n,2 p. 289-298, jul.-dez. 2003.

SASSO, S.A.Z., CITADIN, I., DANNER, M. A. Propagação de Jaboticabeira por estaquia. **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal - SP, v. 32, n. 2, p. 577-583, jun. 2010