

**Análise descritiva quantitativa de sucos de uva processados por osmose inversa e sucos comerciais**I. Santana\*<sup>1</sup>, R. Deliza<sup>2</sup>, P.D. Gurak<sup>3</sup>, L.M.C. Cabral<sup>2</sup> & V.M. da Matta<sup>2</sup><sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Brasil, <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, CTAA, Brasil, <sup>3</sup>Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP

Este trabalho visou avaliar sucos de uva processados por osmose inversa (OI), bem como sucos comerciais por meio de Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Os termos descritivos foram definidos por dez provadores a partir de 13 amostras: suco de uva integral (SUI); suco de uva integral concentrado por OI a 50°C, 30°C e 20°C, a 60bar; e sucos comerciais E, F, G, H, I, J, L, M e N. Foram selecionados 10 atributos sensoriais, sendo um para aparência, quatro para aroma e cinco para sabor. Para o teste definitivo em cabine foram selecionadas oito amostras: o SUI, os concentrados por OI e quatro marcas comerciais E, F, G e L. Os atributos foram avaliados em escala não estruturada de 1 (ausência ou fraco) a 9 (forte). Para o atributo cor vermelho/vinho ao violáceo a marca E obteve a média mais elevada (8,62) e a F, a menor (1,90). Em relação ao sabor característico, os sucos com as maiores médias foram: o da marca E (6,31), o SUI (5,60) e o processado a 30°C (5,53). A amostra de suco concentrado a 50°C recebeu o menor valor (3,68) para este atributo. As amostras com maior nota para o gosto doce foram as do suco processado a 20°C (6,26) e a 50°C (5,50). Os sucos das marcas E e L foram considerados os menos doces – 3,71 e 4,28, respectivamente – e com maior gosto ácido, com médias iguais a 7,09 e 7,04. O sabor adstringente foi igual para todas as amostras, com médias entre 5 e 6. O suco F apresentou o aroma e sabor mais fermentado/alcoólico (5,56 e 5,74). O SUI, os sucos processados a 30°C e 20°C e a marca comercial E apresentaram as características mais importantes para qualidade do suco de uva o que não ocorreu com o suco processado a 50°C.

**Palavras chave:** suco de uva; osmose inversa; análise descritiva quantitativa; painel treinado

**Financiamento:** CAPES