

073 - AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SUCO DE UVA CV. ISABEL EM CORTES COM DIFERENTES CULTIVARES

ROGÉRIO DE SÁ BORGES¹, SANDRA HELENA PRUDÊNCIO², SERGIO RUFFO ROBERTO³, ADRIANE MARINHO DE ASSIS⁴

Resumo - As videiras americanas constituem a base varietal do suco de uva brasileiro, com destaque para a cultivar Isabel (*Vitis labrusca*). O objetivo foi avaliar a aceitação de consumidores, por meio de avaliação sensorial de sucos de uva de 'Isabel', combinados em cortes com sucos de outras cultivares. Foram preparadas em panela extratora seis amostras de suco de uva integral: Isabel (100%); Isabel (80%) + Concord (20%); Isabel (80%) + BRS Rúbea (20%); Isabel (80%) + BRS Cora (20%); Isabel (80%) + BRS Violeta (20%) e Isabel (80%) + BRS Carmem (20%). Foram avaliados o teor de sólidos solúveis totais, acidez total e pH das amostras. Para a avaliação sensorial contou-se com cinquenta julgadores que avaliaram os atributos cor, aroma, sabor, corpo e aceitação global, usando uma escala hedônica de nove pontos. Tanto o suco puro de 'Isabel' como os cortes tiveram aceitação sensorial satisfatória. Com relação à cor, os cortes contendo 'BRS Rúbea', 'BRS Cora', 'BRS Violeta' e 'BRS Carmem' apresentaram as maiores médias, 7,98; 8,10; 7,96; e 8,22, respectivamente. Para os demais atributos como aroma, sabor, corpo e aceitação global, os cortes de suco de 'Isabel' com outras cultivares não diferiram do suco puro dessa cultivar, com 6,84; 6,56; 6,80 e 6,74, respectivamente. Na avaliação do consumidor, todas as cultivares avaliadas, com exceção da 'Concord', podem ser usadas em cortes com a 'Isabel', na proporção de 4:1, para melhorar a coloração do suco de uva, sem alterar as demais características.

Termos para indexação: teste de aceitação; *Vitis labrusca*, panela extratora, suco de uva.

Summary - The American vines represent the basis of the Brazilian grape juice, especially the cultivar Isabel (*Vitis labrusca*). The aim of this study was to evaluate the consumer acceptance through sensory evaluation of grape juice from 'Isabel' blended with juices from other grape varieties. Six samples of grape juice were prepared by the Welch process: Isabel (100%), Isabel (80%) + Concord (20%), Isabel (80%) + BRS Rúbea (20%), Isabel (80%) + BRS Cora (20%), Isabel (80%) + BRS Violeta (20%), Isabel (80%) + BRS Carmem (20%). The total soluble solids content, the acidity and the pH of the samples were evaluated. Fifty assessors were used for the sensory evaluation, who evaluated the attributes color, aroma, flavor, body and global acceptance, by using a nine point hedonic scale. Either the pure juice of 'Isabel' or the blends had satisfactory sensory acceptance. Regarding color, the blends containing BRS Rúbea, BRS Cora, BRS Violeta and BRS Carmem presented the highest mean sensory evaluation, 7.98; 8.10; 7.96; e 8.22, respectively. For other attributes such as aroma, flavor, body and global acceptance, the blends did not differ from the pure juice of Isabel variety, 6.84; 6.56; 6.80 e 6.74, respectively. According to the assessment of consumer, all the cultivars tested, except Concord, can be used in blends with Isabel, at a ratio of 4:1, to improve the color of grape juice, without changing the other characteristics.

¹ Engenheiro Agrônomo, Doutorando em Agronomia, Programa de Pós-graduação do Centro de Ciências Agrárias (CCA), Universidade Estadual de Londrina (UEL), Rod. Celso Garcia Cid, PR 445, Km 380. CEP 86051-990, CP 6001, Londrina, PR. e-mail: rborges@cnpso.embrapa.br.

² Farmacêutica e Bioquímica, Dra. Professora Associada, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Estadual de Londrina (UEL). Rod. Celso Garcia Cid, PR 445, Km 380. CEP 86051-990, CP 6001, Londrina, PR. e-mail: sandrah@uel.br.

³ Engenheiro Agrônomo, Dr. Professor Associado, Departamento de Agronomia/Fitotecnia, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Bolsista do CNPq. Rod. Celso Garcia Cid, PR 445, Km 380. CEP 86051-990, CP 6001, Londrina, PR. e-mail: sroberto@uel.br.

⁴ Engenheira Agrônoma, Dra. Professora Adjunta, Departamento de Agronomia/Fitotecnia, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Bolsista do CNPq. Rod. Celso Garcia Cid, PR 445, Km 380. CEP 86051-990, CP 6001, Londrina, PR. e-mail: agroadri@ig.com.br.

Simpósio Internacional de Friticultura Avanços na Fruticultura. IAC - Campinas - SP. 17 a 21 de outubro de 2011.

Keywords: acceptance testing, *Vitis labrusca*, Welch process, grape juice.