

RESUMO

A uva é uma fruta que tem ganhado espaço na mesa do consumidor e no Brasil tem se destacado por sua produção e pelo processamento em produtos derivados como o suco de uva. O suco de uva é rico em compostos fenólicos, no entanto, em uma menor quantidade que a encontrada na fruta "in natura". O processo de pasteurização é utilizado no processamento do suco de uva como forma de inativação microbiológica, entretanto, pode levar a alterações das características sensoriais e físico-químicas. A tecnologia de ultrassom vem sendo estudada como uma alternativa para inativação microbiológica com mínimas perdas na qualidade nutricional e sensorial dos alimentos. Contudo, nem sempre a introdução dessas novas tecnologias vem acompanhada da disseminação de informações aos consumidores, podendo refletir na aceitação do produto. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do ultrassom sobre as características físico-químicas, microbiológicas e estudo sensorial em suco de uva da cultivar Isabel. Para isso, aplicou-se o ultrassom de sonda de 20 kHz, na potência de 90% em 3, 6, 9, 12 e 15 minutos nas amostras e foram analisados sólidos solúveis, pH, acidez, cinzas, açúcar redutor, turbidez, fenólicos, antocianinas, e atividade antioxidante além da contagem de mesófilos totais, bolores e leveduras. Foi realizado teste triangular e de aceitação sensorial do suco de uva submetido ao ultrassom. Os resultados obtidos foram comparados com os obtidos para o suco pasteurizado e o suco natural. O ultrassom não modificou as características do suco com relação ao pH, acidez, sólidos solúveis, açúcar redutor, cinzas e turbidez. No que se refere à cor, o ultrassom não provocou efeitos sobre a coordenada a^* , que é relacionada às cores vermelho/verde. O suco sonicado por 15 minutos obteve aumento de polifenóis, antocianinas e capacidade antioxidante, sendo similar ao resultado encontrado no tratamento térmico à 85 °C por 15 minutos, geralmente utilizado em sucos. Com os resultados constatou-se que o tratamento com ultrassom foi efetivo na redução na população de mesófilos, fungos e leveduras. No teste sensorial triangular os avaliadores não conseguiram diferenciar o suco sonicado do suco natural ($p>0,05$). Já em relação ao teste de aceitação não houve diferença estatística quanto a impressão global para as amostras de suco pasteurizado e sonicado nas três sessões ($p<0,05$), sendo a primeira sessão um teste cego, a segunda teste com informação e a terceira o teste com texto informativo. Os resultados mostraram que a informação sobre o processamento utilizando o ultrassom não influenciou de forma negativa na aceitação do suco de uva. O ultrassom é uma tecnologia que não modifica as características naturais da fruta, podendo ser usado no processamento de seu suco. Portanto, o ultrassom aplicado por maior tempo foi

eficiente para preservar as características físico-químicas do suco de uva em relação ao natural, assim como foi efetivo na conservação do produto.