

Suco de uva é uma bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva através de processo tecnológico adequado. O suco de uva vem despertando interesse devido as suas características nutricionais e sua capacidade antioxidante, já que apresenta quantidades significativas de flavonóides que tem potencial de minimizar o efeito dos radicais livres. O objetivo principal deste trabalho é avaliar a estabilidade da cor durante a estocagem do suco de uva das cultivares Concord, Niágara Branca e Rosada, em condições similares a do cotidiano. Foram utilizados três tipos de garrafas de vidro comerciais nas cores transparente, verde e âmbar. O processamento do suco foi realizado utilizando uma extratora, a qual realiza a extração por vapor d'água. O processo de extração foi de duas horas, sendo o suco coletado apenas no final desse tempo. O envase do suco foi realizado a quente, com temperatura superior a 75°C para garantir que esse tenha um tratamento térmico equivalente a pasteurização e o "head space" foi deixado o mínimo possível para evitar a contaminação e o desenvolvimento microbiano. Todo o experimento foi realizado em duplicata. Os parâmetros pH, °Brix e cor (420nm, 520nm, 620nm) serão monitorados pelo período total de um ano. Foram realizadas estas análises no momento da extração e serão acompanhados aos 120, 240 e 360 dias de estocagem. Análises sensoriais com os sucos de uvas obtidos e estocados foram realizadas após 120 dias de estocagem, para quantificar a aceitação do produto e verificar se as possíveis alterações provenientes da variação das condições de armazenamento serão perceptíveis aos consumidores. Até o momento as análises indicam que os valores de absorbância estão aumentando conforme o passar dos dias e os valores de pH e °Brix se mantêm estáveis. Na análise sensorial foram realizados os testes e os resultados encontram-se em processamento.