

## **Caracterização sensorial das amostras de suco de uva elaborados no Planalto Norte Catarinense**

**Naira M. Krauss<sup>1</sup>, Kelly E. Demetrio<sup>1</sup>, Rabechlt S. Almeida<sup>1</sup>, Magali Regina<sup>2</sup>,  
Luis C. Vieira<sup>2</sup>, Douglas A. Wurz<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC; <sup>2</sup>Professor de Produção Vegetal – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC.

Devido as condições edafoclimáticas do Planalto Norte Catarinense, entende-se que esta apresenta potencial para a viticultura, tendo como principal objetivo a diversificação da pequena propriedade, com grande potencial para o cultivo de videiras para elaboração de sucos de uva, no entanto, são escassas informações relacionadas a qualidade desses produtos. Diante disso, tem-se como objetivo desse trabalho realizar avaliação e caracterização sensorial de amostras de sucos de uva elaborados no Planalto Norte Catarinense. Coletou-se garrafas de suco de uva de dezesseis produtores, onde estas foram codificadas para não interferir nos resultados. As análises sensoriais ocorreram em agosto de 2019, sendo compostas por doze especialistas da área de viticultura, enologia e análise sensorial. A análise sensorial ocorreu de forma a cegas, onde cada avaliador degustou todas as amostras sem saber sua procedência, designando notas de 0 a 100 em quatro quesitos: análise visual, olfativa, gustativa e aspecto global, além de realizar a descrição sensorial de cada amostras. Verificou-se pontuações variando de 87,4 pontos (maior nota) a 52,1 pontos (menor nota), na qual verificou-se coloração típica para as amostras (violáceo e brilhante). Duas amostras apresentaram Turbidez, e duas amostras apresentaram sedimentos. A qualidade olfativa foi destacada para três amostras de suco de uva, e considerado média a baixa intensidade para as demais amostras, destacando-se as notas frutadas, e uma amostra com nota herbácea bem evidente. Observou-se algumas amostras com características gustativas indicando desequilíbrio entre doçura e acidez. Verificou-se para a maiorias das amostras avaliadas características sensoriais que demonstram a qualidade e o potencial da região para e elaboração de sucos de uva, contudo, são necessários ações de capacitações sobre boas práticas na elaboração de sucos de uva, com objetivo de melhorar a qualidade dos sucos de uva elaborados na região.

**Palavras-chave:** *Vitis labrusca* L., análise sensorial, degustação.