

RESUMO SIMPLES - REVI - REVISÃO DE LITERATURA

PROCESSAMENTO DE SUCO DE UVA INTEGRAL BRASILEIRO

Carlos Henrique Vicente Da Veiga (veigacarlos399@gmail.com)

Ana Luiza Camargo De Andrade (analucamargo1210@gmail.com)

Edilia Gabriela De Oliveira Leite (gabrielaedilia1@gmail.com)

Danielle Cristina Barreto Honorato Ferreira (danielle.ferreira@ifpr.edu.br)

Michael Sarabia Batista (michael.batista@ifpr.edu.br)

Fábio Martins Campos (fabio.campos@ifpr.edu.br)

O suco de uva brasileiro é elaborado a partir de variedades de *Vitis labrusca* (Isabel, Bordô e Concord) e híbridas (Isabel Precoce, BRS Rúbea, BRS Cora, BRS Violeta, BRS Magna e BRS Carmem). Com isso, os tipos de sucos de uva elaborados, sejam eles varietais ou com cortes, diversificam sabores, aumentando ainda mais as possibilidades de escolha dos consumidores. Este estudo teve como objetivo central descrever o processo de elaboração de suco de uva integral. A busca foi realizada nas plataformas Scielo, Science Direct e Web of Science, usando isolados ou em conjunto, os seguintes termos: “process” e “grape juice”. A elaboração de suco de uva integral inclui seleção, desengace, esmagamento, maceração, prensagem, filtração, pasteurização e

envase asséptico. As uvas devem ser selecionadas quanto à ausência de injúrias mecânicas e grau de maturação, desengaçadas (remoção do engaço ou ráquis) e esmagadas para extração do mosto. A maceração é vital para liberação de compostos bioativos, pigmentos e aromas, aumentando o rendimento e reduzindo a viscosidade e turbidez. A prensagem pode ocorrer por meio de três processos: prensagem a quente, com a adição de enzimas pectolíticas a 60,0-62,0 °C; prensagem a frio, com resfriamento, adição de dióxido de enxofre e tratamento enzimático; e a prensagem com quebra a quente, que consiste no aquecimento a 77,0-82,0 °C, seguido da adição de pectinase. A remoção da pectina promove a extração de compostos como antocianinas, catequinas e resveratrol. Em seguida, o suco de uva é filtrado e pasteurizado (85,0 °C/2,0 min.) e envasado assépticamente. A pasteurização tem como objetivo inativar micro-organismos patogênicos e deteriorantes, degradar toxinas residuais, inativar enzimas oxidativas (polifenoloxidase e a peroxidase), e garantir maior estabilidade físico-química. Diante deste cenário, as perspectivas futuras para o processamento de suco de uva no Brasil são bastante otimistas, com a inovações de tecnologias enológicas, sistemas de qualidade, minimização dos impactos ambientais, valorização funcional do produto e expansão de mercado.

Palavras-chave: maceração; prensagem; tratamento térmico; qualidade.