

ENTRE AROMAS E SABORES: UMA EXPERIÊNCIA EM ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS

Vitor Nunes Leidens

Talia Maria Cabral Anghievisch

Felipe Stefan

Emyr Hiago Bellaver

Débora Fernandes Pinheiro

Resumo

A videira possui relevância histórica, econômica e alimentar, sendo amplamente utilizada na produção de uvas e seus derivados, como vinhos e sucos. A qualidade dessas bebidas está diretamente relacionada às características químicas e sensoriais da matéria-prima, tornando a avaliação sensorial uma importante ferramenta para caracterização e controle de qualidade. O presente estudo teve como objetivo relatar e contextualizar a experiência de uma análise sensorial realizada com acadêmicos dos cursos de Biomedicina e Enfermagem da Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe. A atividade foi desenvolvida no laboratório de técnica e dietética, durante a disciplina de Alimentos Funcionais e Suplementos Alimentares, sendo utilizada a determinação do grau Brix por meio de refratômetro, além da avaliação das características sensoriais da amostra. Os resultados demonstraram coloração roxo escuro, aroma frutado intenso e equilíbrio entre doçura e acidez, apresentando 16°Brix, pH entre 3,2 e 3,8 e acidez de 0,6 a 0,9 g/100 mL. A análise evidenciou atributos positivos relacionados à qualidade e aceitação do produto, demonstrando a eficácia da avaliação sensorial na caracterização do suco e na identificação de seu potencial para vinificação. Palavras-chave: Videira; Análise sensorial; Suco de uva

1 INTRODUÇÃO

A videira (*Vitis vinifera* L.) é uma das culturas agrícolas mais antigas cultivadas pelo ser humano, destacando-se por sua importância econômica, cultural e alimentar. No Brasil, seu cultivo teve início no século XVI e, desde então, expandiu-se para diferentes regiões, impulsionando o desenvolvimento da vitivinicultura nacional (Cella, 2025; Oliveira, 2016).

As uvas são consumidas tanto in natura quanto na elaboração de produtos como vinhos, sucos e geleias (Rocha, 2019). Nas últimas décadas, o setor vitivinícola tem acompanhado a crescente demanda por produtos de maior qualidade e identidade sensorial, favorecendo o desenvolvimento de novas cultivares, técnicas de vinificação e produtos diferenciados para atender às preferências dos consumidores (Pomarici, 2021; Rodrigues; Almeida, 2024).

A qualidade dos vinhos está diretamente relacionada às características químicas da uva, especialmente aos teores de açúcares, ácidos orgânicos e compostos fenólicos, que influenciam atributos como aroma, sabor, cor e corpo da bebida (Kim, 2017). Nesse contexto, a análise sensorial constitui uma ferramenta fundamental para a avaliação da qualidade e da tipicidade dos vinhos, permitindo a integração das percepções visuais, olfativas e gustativas. Entretanto, por envolver respostas fisiológicas e cognitivas complexas, essa avaliação pode ser influenciada por fatores ambientais e psicológicos, exigindo procedimentos padronizados para sua realização (Tataridis, 2023).

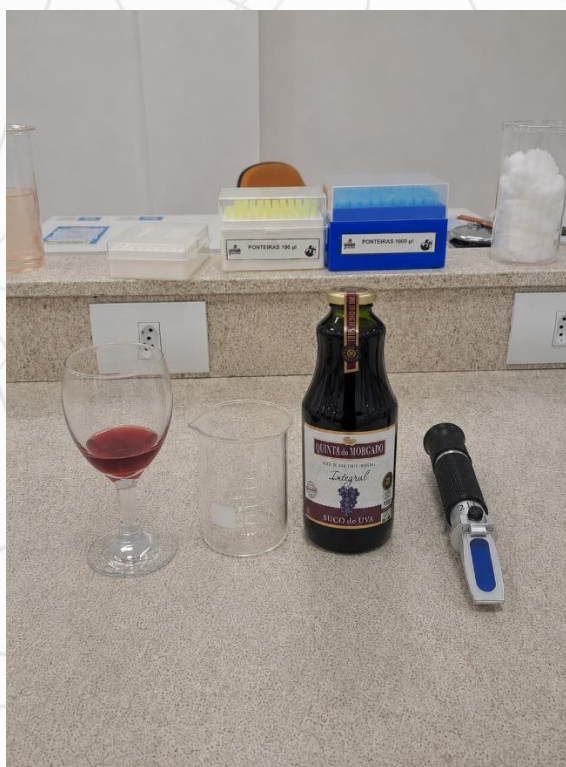
Além de sua importância para a indústria vitivinícola, a análise sensorial representa uma estratégia de ensino capaz de integrar conhecimentos de química, bioquímica, fisiologia sensorial e ciência dos alimentos, proporcionando aos estudantes experiências práticas que complementam a aprendizagem teórica (Santos, 2026). Diante desse contexto, este artigo tem como objetivo relatar e contextualizar uma experiência de análise sensorial de vinhos realizada com acadêmicos dos cursos de Biomedicina e Enfermagem.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MATERIAIS E MÉTODOS

O grau Brix ($^{\circ}\text{Brix}$) é uma medida utilizada para determinar a quantidade de sólidos solúveis presentes em uma solução, principalmente açúcares. Cada 1°Brix corresponde a 1 grama de sacarose em 100 gramas de solução. O equipamento utilizado para medir o grau Brix é o Refratômetro, que pode ser manual ou digital. Ele funciona por meio da refração da luz na amostra, fornecendo o valor em $^{\circ}\text{Brix}$., conforme demonstrado na figura 1.

Figura 1. Demonstração do refratômetro como equipamento para medição de teor de sólidos solúveis.



Fonte: Arquivos dos autores, 2026.

Essa análise é amplamente utilizada na indústria de alimentos e bebidas, como em sucos, refrigerantes, vinhos, frutas e mel, para controle de qualidade e avaliação da concentração de açúcar.

Durante a aula prática foram utilizados vários materiais laboratoriais para realizar essa análise, entre eles estão a Pipeta de Pasteur, usada para transferir pequenas gotas da amostra para o prisma do refratômetro, evitando desperdícios e contaminações; o Béquer, empregado para armazenar e

manipular os líquidos analisados; a Taça também foi utilizada para colocar ou apresentar a amostra durante a prática.

Além desses materiais, utilizou-se água destilada para calibrar e limpar o refratômetro antes e após as análises, garantindo resultados mais precisos. Papel toalha também foi empregado para secar cuidadosamente o prisma do equipamento sem causar danos. O procedimento da análise consistiu em limpar o refratômetro, calibrá-lo com água destilada, adicionar algumas gotas da amostra com a pipeta de Pasteur, fechar o prisma e realizar a leitura do valor em °Brix. Após a leitura, o equipamento foi novamente higienizado. Essa análise é importante para avaliar a qualidade dos produtos, controlar processos industriais e verificar a concentração de açúcar em diferentes alimentos e bebidas.

2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise sensorial foi realizada no laboratório de técnica e dietética, na disciplina de alimentos funcionais e suplementos alimentares do curso de biomedicina e enfermagem no primeiro semestre de 2026, a análise demonstrou que o suco de uva avaliado apresenta atributos positivos para qualidade e aceitação comercial.

A figura 2 demonstra como foi realizada os atributos de cor e textura dos vinhos durante a aula

Figura 2. Demonstração visual da cor e textura do vinho Cabernet Sauvignon.



Fonte: Arquivos dos autores, 2026.

A cor roxa escura indica elevada concentração de antocianinas e polifenóis, compostos responsáveis tanto pela intensidade visual quanto pelo potencial antioxidante do produto. O grau Brix de 16° associado à acidez de 0,6 a 0,9 g/100 mL e ao pH entre 3,2 e 3,8 evidencia um equilíbrio sensorial adequado, no qual a doçura natural é compensada pela acidez, evitando que o suco se torne enjoativo e garantindo frescor ao paladar.

O aroma frutado intenso, com notas que remetem a mirtilo, cereja e ameixa, além do leve toque vínico, confirma a preservação das características da uva in natura e sugere potencial para vinificação. Dessa forma, a análise sensorial se mostrou eficaz não apenas para caracterizar o suco e prever sua aceitação pelo consumidor, mas também para avaliar sua aptidão como matéria-prima para produção de vinho, permitindo detectar atributos de qualidade e possíveis defeitos antes das análises físico-químicas.

3 CONCLUSÃO

A análise sensorial realizada durante a aula prática possibilitou compreender a importância dos parâmetros físico-químicos e sensoriais na avaliação da qualidade do suco de uva e de produtos destinados à vinificação. Os resultados obtidos demonstraram equilíbrio entre acidez, doçura, aroma e coloração, evidenciando características positivas relacionadas à aceitação comercial e ao potencial antioxidante da bebida. Além disso, a utilização do refratômetro para determinação do grau Brix permitiu correlacionar conhecimentos teóricos com a prática laboratorial, contribuindo para maior compreensão sobre controle de qualidade em alimentos e bebidas.

A atividade também apresentou significativa relevância para a formação discente dos acadêmicos de Biomedicina e Enfermagem, uma vez que proporcionou contato com técnicas laboratoriais, interpretação de resultados e análise crítica de parâmetros relacionados à composição química e sensorial dos alimentos. A vivência prática favorece o desenvolvimento do raciocínio científico, da observação técnica e da integração entre teoria e prática, competências fundamentais para a atuação profissional na área da saúde. Dessa forma, experiências laboratoriais como essa contribuem para uma formação acadêmica mais completa, crítica e interdisciplinar.

REFERÊNCIAS

ROCHA, A.M.; LOPES, N.B.; LUCHETTA, L.; ALMEIDA, I.V. Uvas: formas de uso, consumo e atividades biológicas - Uma revisão | **Acta Elit Salutis**, v.1, n.1, 2019. Disponível em: https://e-revista.unioeste.br/index.php/salutis/pt_BR/article/view/23681.

CELLA, D.; PAVARINA, P. R. DE J. P. P. A VITICULTURA BRASILEIRA NO CONTEXTO GLOBAL. **Revista Interface Tecnológica**, v. 22, n. 2, p. 554–567, 2 maio 2026.

FAGNER et al. Análise do processo fermentativo de uva da variedade isabel por *Saccharomyces cerevisiae* jp1 para produção de vinho. **Revista Saúde & Ciência**, v. 3, n. 3, p. 340–352, 2016.

OLIVEIRA DE SOUTO, V. et al. Uva e bebidas derivadas da uva: uma revisão das características químicas, dos compostos bioativos e aplicações de tecnologias emergentes. **Cippus - Revista de Iniciação Científica**, v. 12, n. 2, p. e11821, 3 dez. 2024.

KIM, M.-J. et al. Antioxidant activities of fresh grape juices prepared using various household processing methods. **Food Science and Biotechnology**, v. 26, n. 4, p. 861–869, 12 jul. 2017.

POMARICI, E. et al. The Italian Wine Sector: Evolution, Structure, Competitiveness and Future Challenges of an Enduring Leader. **Italian Economic Journal**, v. 7, 19 mar. 2021.

SANTOS, D. Análise Sensorial Aplicada ao Serviço de Vinhos: Protocolos de Degustação, Calibração de Equipe e Redução de Variabilidade na Recomendação ao Cliente. **RCMOS - Revista Científica Multidisciplinar O Saber**, v. 1, n. 1, 22 jan. 2026.

MARIANTHI BASALEKOU et al. Measuring Wine Quality and Typicity. **Beverages**, v. 9, n. 2, p. 41–41, 4 maio 2023.)

Sobre o(s) autor(es)

Vitor Nunes Leidens
Acadêmico do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: vitornl2005@gmail.com

Felipe Stefan
Acadêmico do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: felipestefan24@gmail.com

Talia Maria Cabral Anghievish
Acadêmica do curso de Enfermagem. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: talicabral310897@gmail.com

Emyr Hiago Bellaver
Docente do Curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: biomedicina@uniarp.edu.br

Débora Fernandes Pinheiro
Docente do curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: Debora.fernandes@uniarp.edu.br