



# Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável*

GELEIA DE VINHO COM ADIÇÃO REDUZIDA DE AÇUCAR

VILLA, Isadora.1; MENDES, Mateus J.1; DE CARLI, Eliane 2.

1. Discentes do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC);
2. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e da Saúde

**Introdução:** No Brasil, a região Sul é a maior produtora de uva, da qual a principal espécie produzida é a *Vitis Labrusca*, de origem americana evidenciando à Isabel, principal variedade destinada à elaboração de vinhos. A uva pode ser usada na elaboração de diversos produtos como vinho, geleia, suco, vinagres, espumantes, entre outros. A geleia produzida com suco de uva é bastante conhecida e consumida no Brasil, no entanto, existem poucos relatos da elaboração e comercialização de geleias cuja matéria-prima é o vinho. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi desenvolver e explorar as características físico-química e análise sensorial da geleia de vinho sem o teor alcoólico. **Método:** A geleia foi avaliada quanto aos parâmetros físico-químicos (umidade, cinzas, proteínas e pH) e teste afetivo de aceitação, utilizando uma escala hedônica estruturada de nove ponto, com 25 analistas sensoriais. **Resultados:** A geleia de vinho apresentou valores médios satisfatórios quanto aos atributos avaliados na análise sensorial, sendo uma boa alternativa para alimentos com alto valor nutricional devido aos benefícios que a uva contribui para uma boa saúde. **Conclusão:** Desse modo, a produção de geleias de vinho mostrou-se viável para combater os desperdícios que podem ocorrer durante essa cadeia produtiva. Os resultados da análise sensorial demonstraram valores satisfatórios da geleia de vinho, quanto aos atributos avaliados, cor, odor, aroma, sabor e textura, isso demonstra que o consumidor procura mais por alimentos com valor nutricional e que sejam saudáveis para a saúde.

**Palavras-chave:** geléia; uva; físico-química; *Vitis labrusca*.

**Contato:** Isadora Villa, isadoravilla311@gmail.com.

**Agradecimentos:** Os autores Isadora Villa e Mateus J. Mendes, bem como a orientadora Eliane M. de Carli agradecem o Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU), pela concessão de bolsa de iniciação científica, art.170.