



## PRODUÇÃO DE GELEIAS DE VINHO A PARTIR DE PRODUTOS APREENDIDOS PELA RECEITA FEDERAL - DESCAMINHO PARA NOVAS OPORTUNIDADES

ISADORA JOÉDINA VILLA<sup>1</sup>, LARISSA BERTOL<sup>2</sup>, EDUARDA FAOTTO LAVALL<sup>3</sup>, EMELY CRISTINA RECH<sup>4</sup>, ITAMARA CHIESA<sup>5</sup>,  
Eliane Maria de Carl<sup>6</sup>

1. Discente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
2. Discente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
4. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
5. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
6. Docente do curso de graduação de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC

**Autor correspondente:** EDUARDA FAOTTO LAVALL, FLAVALLEDUARDA@GMAIL.COM

**Área:** Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** A apreensão de vinhos na região do estado de fronteira com a Argentina tem crescido ao longo dos últimos anos. Além do impacto econômico-social, vinhos introduzidos irregularmente não possuem controle sanitário, o que pode causar graves prejuízos à saúde dos consumidores. **Objetivo:** O objetivo principal da pesquisa foi o desenvolvimento de geleia com redução de açúcar a partir dos vinhos apreendidos pela Receita Federal, avaliando, assim, suas características físico-químicas e sensoriais, bem como a viabilidade do produto para combater o desperdício que decorre dessa prática ilegal. **Método:** Foram desenvolvidas formulações de geleias de vinho (oriundo do precipitado da destilação) com redução de açúcar que passaram por análises de segurança alimentar, testes de prateleira (shelf-life) e por análise físico-química. Foram elaboradas duas formulações de geleia padrão: de vinho Bordô e Niágara. Para sua produção, utilizou-se vinho, açúcar, pectina BTM e cloreto de cálcio. Já para a formulação testada, foi adicionado uma quantidade 50% menor de açúcar, vinho, pectina BTM e cloreto de cálcio. Avaliou-se umidade, cinzas, proteínas e pH e teste afetivo de aceitação, utilizando uma escala hedônica estruturada de nove pontos. **Resultados:** O resultado demonstra que a geleia apresentou consistência firme, porém macia, com coloração roxa brilhante e sabor e aroma característico da uva e do vinho. A geleia apresentou valor de 39,12% para o parâmetro umidade, ficando 1,12% acima do permitido pela legislação que determina teor de umidade máximo de 38% (BRASIL, 1978). O método secagem em estufa à 105°C para determinação de umidade, não é aconselhado para esse tipo de amostra, devido à caramelização do açúcar presente (MOTA, R. V., 2006), o que pode justificar o valor encontrado. O conteúdo mineral (0,77%) apresentou-se acima dos valores encontrados para FERNANDES, L. (2012). O pH obtido foi de 3,68, dentro do ideal ( $\leq 4,5$ ) para evitar o desenvolvimento de *Clostridium botulinum* e outras bactérias patogênicas. Na análise sensorial, os valores variaram entre 8 e 9, que correspondem a gostei muito e gostei extremamente, para todos os atributos avaliados (cor, odor, aroma, sabor e textura). **Conclusão:** A produção científica proporcionada pela parceria entre a UNOESC e Receita Federal tem sido beneficiada pelo reaproveitamento do vinho, produto de descaminho, para a produção de geleias. Os resultados das análises demonstraram valores médios satisfatórios quanto aos atributos avaliados de cor, odor, aroma, sabor e textura, isso demonstra a viabilidade de consumo desse subproduto e a busca dos consumidores por produtos mais saudáveis.

**Palavras-chave:** ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ; ANÁLISE SENSORIAL; GELEIA DE VINHO; REAPROVEITAMENTO DE VINHOS; VIABILIDADE DE CONSUMO.

**Agradecimentos:** As autoras Isadora Joédina Villa e Larissa Bertol agradecem ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.