

# DO CONTRABANDO À INOVAÇÃO: USO DE VINHOS APREENDIDOS NA PRODUÇÃO DE GELEIA

Larissa Bertol<sup>1</sup>, Emely Cristina Rech<sup>2</sup>, Eliane Maria de Carli<sup>3</sup>

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

**Autor correspondente:** Larissa Bertol, bertollarissa@gmail.com

**Área:** Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** A viticultura brasileira, concentrada na Região Sul, destaca-se pela produção da uva *Vitis labrusca*, especialmente a variedade Isabel, destinada à elaboração de vinhos. Apesar da ampla utilização da uva na forma de vinhos, sucos e geleias, há poucos estudos sobre o aproveitamento de vinhos como matéria-prima para a elaboração de geleias. Nesse contexto, em parceria com a Receita Federal, vinhos provenientes de contrabando foram destinados à pesquisa científica, promovendo sustentabilidade e agregando valor por meio da transformação em novos produtos. **Objetivo:** Desenvolver e caracterizar físico-química e sensorialmente uma geleia elaborada a partir de vinhos apreendidos pela Receita Federal, avaliando seu potencial como produto inovador e nutritivo. **Método:** A pesquisa foi conduzida nos laboratórios da Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC), utilizando vinhos tintos das variedades Bordô e Cabernet Sauvignon. A formulação incluiu vinho, açúcar demerara em quantidade reduzida, pectina de baixo teor de metoxilação e cloreto de cálcio. Foram realizadas análises físico-químicas de umidade, cinzas, proteínas e pH segundo metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008). A avaliação sensorial envolveu 25 julgadores, por meio de teste de aceitação em escala hedônica estruturada de nove pontos, considerando cor, odor, aroma, sabor e textura. **Resultados:** A geleia apresentou consistência firme, cor intensa e sabor característico da uva. Nos parâmetros físico-químicos, os valores médios das amostras analisadas foram: umidade 39,12% (ligeiramente acima do limite legal de 38%), cinzas 0,77%, proteínas 0,25% e pH 3,68 (valor recomendado para manutenção dos padrões de segurança microbiológica). Na análise sensorial, os atributos cor, odor, aroma, sabor e textura receberam notas médias entre 8,3 e 8,8, equivalentes a "gostei muito" e "gostei extremamente", demonstrando alta aceitação pelos avaliadores. **Conclusão:** A utilização de vinhos apreendidos pela Receita Federal para a produção de geleia mostrou-se viável e inovadora, contribuindo para a redução de desperdícios e agregando valor a um produto antes descartado. A geleia apresentou qualidade físico-química adequada e elevada aceitação sensorial, configurando-se como alternativa promissora para diversificação de alimentos funcionais e saudáveis. Além de ressaltar os benefícios nutricionais da uva, o estudo evidencia a importância de parcerias institucionais para transformar passivos em soluções sustentáveis e de impacto social positivo.

**Palavras-chave:** Uva; Vinho; Geleia de vinho; Sustentabilidade; Produto inovador.

**Agradecimentos:** A autora Larissa Bertol agradece ao Governo do estado de Santa Catarina pela concessão de bolsa Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina (UNIEDU); esta pesquisa foi financiada com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC).