



COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINHOS CONSUMIDO NO SERTÃO PARAIBANO

Gleyson Batista de Oliveira¹, Luiz Gualberto de Andrade Sobrinho²

RESUMO

O Vinho é uma bebida alcoólica fermentada e de composição complexa, no qual a maioria de seus componentes provém da uva e do processo fermentativo. O seu consumo vem aumentando ao longo dos anos devido a associação do consumo do vinho com benefícios à saúde. Nesta pesquisa foram analisados dezesseis (16) vinhos tintos comercializados no sertão paraibano, em que foram analisados os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente: grau alcoólico (9,5-13 %v/v); acidez total (84,84-123,22 g.L⁻¹); sulfito total (21,76-72,96 mg.L⁻¹), bem como os constituintes: densidade relativa (0,9829-0,9871 g.cm⁻³); extrato seco total (25,96-168,85 g.L⁻¹); pH (3,33-4,07); acidez expressa em ácido tartárico (6,36-9,24 g.L⁻¹); sulfito livre (9,60-23,04 mg.L⁻¹); açúcares redutores (0,09-1,30 g.L⁻¹); intensidade de cor (1,1015-2,5853); tonalidade da cor (1,0035-1,8865); percentual da cor amarelo (46,30-60,03%); percentual da cor vermelha (31,83-46,13%) e percentual da cor azul (7,39-9,01%). Todos os resultados diferiram entre si (p<0,05) pelo Teste de Tukey (ANOVA). Constatou-se que todas as amostras estão de acordo com a legislação brasileira para os compostos controlados, e para os demais parâmetros, verificou-se que os teores determinados são resultantes da matéria-prima, do processo de produção e do armazenamento.

Palavras-chave: Bebida fermentada, Parâmetros físico-químicos, Qualidade.

¹Aluno do <Engenharia de alimentos>, <Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos>, UFCG-CAMPUS POMBAL, POMBAL, PB, e-mail: gleysonbatista35@gmail.com

²<Doutorado>, <Orientador>, <Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos >, UFCG- CAMPUS POMBAL, POMBAL, PB, e-mail: luiz.gualberto@professor.ufcg.edu.br



***PHYSICAL-CHEMICAL COMPOSITION OF WINES CONSUMED IN THE
HINTERLAND OF PARAIBA-STATE BRAZIL***

ABSTRACT

Wine is a fermented alcoholic beverage with a complex composition, in which most of its components come from the grape and the fermentation process. Its consumption has been increasing over the years due to the association of wine consumption with health benefits. In this research sixteen (16) red wines commercialized in the hinterland of Paraíba-State-Brazil were analyzed, in which the parameters established by the current legislation were analyzed: alcoholic degree (9.5-13 %v/v); total acidity (84.84-123.22 g.L-1); total sulfite (21.76-72.96 mg.L-1), as well as the constituents: relative density (0.9829-0.9871 g. cm-3); total dry extract (25.96-168.85 g.L-1); pH (3.33-4.07); acidity expressed as tartaric acid (6.36-9.24 g.L-1); free sulphite (9.60-23.04 mg.L-1); reducing sugars (0.09-1.30 g. L-1); color intensity (1.1015-2.5853); color tone (1.0035-1.8865); yellow color percentage (46.30-60.03%); red color percentage (31.83-46.13%) and blue color percentage (7.39-9.01%). All results differed ($p < 0.05$) by Tukey's Test (ANOVA). It was found that all samples are in accordance with Brazilian legislation for the controlled compounds, and for the other parameters, it was found that the determined levels are due to raw material, production process and storage.

Keywords: Fermented beverage, Physical-chemical parameters, Quality.