

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCOS DE UVA INTEGRAL COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS

Raphaella Barbosa Lima<sup>1</sup>; Vanessa de Oliveira Almeida<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Farmácia (UNIMAM), UNIMAM, raphaelbarbosa18@gmail.com;

<sup>2</sup>Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), UNIMAM, voagro@gmail.com.

A uva é uma fruta pertencente à família *Vitaceae*, originária de diferentes regiões a depender do cultivar e possui papel fundamental para a saúde do indivíduo por apresentar inúmeros benefícios para o organismo, como a prevenção de doenças cardiovasculares, auxilia na prevenção de aterosclerose, retarda o envelhecimento e previne o câncer, além das funções anti-inflamatórias, antiviral e antioxidante. Entre os inúmeros produtos fabricados com a uva, existe uma crescente demanda do suco de uva, havendo uma maior produção por diferentes empresas, o qual aumenta a disponibilidade e variedade no mercado e ao mesmo tempo causa dúvida no consumidor em relação a qualidade. O objetivo deste projeto é caracterizar sucos de uva integral, verificando se os parâmetros físico-químicos cumprem com a legislação vigente. E tem como objetivo específico determinar os parâmetros físico-químicos em suco de uva integral de diferentes marcas disponíveis no mercado local de São Felipe-BA, bem como identificar qual marca de suco de uva integral possui maior quantidade de compostos fenólicos e de antocianinas, além de verificar se ocorreu a adição de açúcar na amostra. Este estudo trata-se de uma pesquisa descritiva, com procedimentos embasados em análise experimental com abordagem quali-quantitativa. O suco de uva integral de diferentes marcas em embalagem de vidro, serão adquiridos em supermercados na cidade de São Felipe-BA. Serão analisados os parâmetros físico-químicos: pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais, como também a determinação de compostos fenólicos e antocianina. No ato da aquisição do produto, antes da compra, será verificado se a data de validade não está vencida. As análises serão realizadas em triplicata, no Laboratório de Bromatologia do Centro Universitário Maria Milza. Os dados serão submetidos a análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ( $p < 0,05$ ). Com esses resultados espera-se identificar se as marcas comercializadas em São Felipe estão de acordo com a legislação brasileira para suco de uva integral, além de oferecer maior segurança ao consumidor ao identificar se existe a inserção de açúcar no suco de uva sem indicação no rótulo.

**Palavras-chave:** *Vitis*. Flavonoides. Composição.