

1.3. Sucos de uva: produção que cresce

Ana Cecília Poloni Rybka
Giuliano Elias Pereira

Em 2007, empresas produtoras de uvas de mesa no Vale do Submédio São Francisco passaram a investir na elaboração de sucos integrais, usando variedades tradicionais e outras lançadas pela Embrapa. Atualmente, várias delas atuam neste segmento. Além disso, houve um investimento no segmento de sucos concentrados.

Na região, já são cultivados cerca de **70 hectares de vinhedos** destinados ao processamento de cerca de **2 milhões de litros de sucos** do produto integral. Em outros 100 hectares, as safras são destinadas aos concentrados.



Foto: Marcelino Ribeiro



Foto: Marcelino Ribeiro

Os sucos produzidos apresentam características sensoriais muito positivas: são equilibrados com relação aos teores de açúcar e acidez, possuem excelente coloração e são ricos em compostos antioxidantes.

Além disso, a agroindústria desse segmento pode dispor de matéria prima para operar durante todo o ano, pois os recursos técnicos disponíveis permitem escalonar as colheitas ao longo dos meses.

É uma vantagem em relação a outras regiões do país, onde se registra apenas uma safra entre dezembro e janeiro. Desta forma, a elaboração do suco de uva ocorre sem grande necessidade de armazenamento da produção.