

Responsabilidade Técnica:

*Felix Emilio Prado Cornejo
Reginaldo Teodoro de Souza
Patricia Ritschel
Joao Dimas Garcia Maia
Regina Isabel Nogueira
Daniela D. de Grandi Castro Freitas
Alexandre Hoffmann
Jose Fernando da Silva Protas
Mauro Celso Zanús*

Parceria:

Embrapa Uva e Vinho
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
Telefone (54) 3455-8000 Fax (54) 3451-2792
E-mail: cnpuv.sac@embrapa.br

Embrapa Agroindústria de Alimentos
<http://www.ctaa.embrapa.br>
Telefone (21) 3622-9600 Fax (21) 3622-9713
E-mail: ctaa.sac@embrapa.br

Projeto Uvas-passas Brasileiras

Matéria-prima e Processamento



Toda a uva passa consumida no Brasil é importada de países como EUA, onde a Califórnia é responsável por 50% da produção mundial, e de outros países produtores, como a Argentina, Chile, África do Sul, Emirados Árabes e Irã. No período entre 2005 e 2009, o volume de passas importadas aumentou cerca de 30%, enquanto o valor de divisas evadidas nesta operação comercial cresceu cerca de 80%.

A secagem da uva para elaboração de passas é um processo que agrega valor ao produto e que possibilita o armazenamento, permitindo que o produtor comercialize sua produção a preços mais competitivos.

Objetivos

Dimensionar, construir e implantar uma unidade piloto para a secagem de uvas na Embrapa Uva e Vinho - Estação Experimental de Viticultura Tropical, localizada em Jales/SP.

A implantação desta unidade possibilitará a determinação dos parâmetros de secagem para a obtenção de passas segundo os limites estabelecidos pela legislação de alimentos; a otimização de uma unidade de processamento para lavagem, degrana, classificação, tratamento químico, embalagem e armazenamento; a identificação de seleções avançadas com potencial para elaboração de passas; e o estudo da vida de prateleira da uva passa.

Resultados Preliminares e Perspectivas

Processamento

Foi projetado e construído um sistema de secagem, com possibilidade de controle eletrônico dos parâmetros de secagem (temperatura e velocidade do ar de secagem). Este equipamento está instalado na Embrapa Uva e Vinho, Estação Experimental de Viticultura Tropical (EVT), localizada em Jales (SP), e está sendo usado para a realização de testes preliminares para estabelecimento dos parâmetros operacionais. Estão sendo utilizados temperatura de secagem na faixa de 50 a 70°C e velocidade do ar entre 0,5 a 1.5 m/s.



Matéria-prima

A instalação da unidade de secagem de frutas na Embrapa Uva e Vinho – EVT abre a possibilidade de uma nova linha de ação do Programa de Melhoramento de Uva “Uvas do Brasil”, que vem atender uma demanda dos viticultores, por meio do desenvolvimento de novos produtos que agreguem valor à produção.

Cerca de 300 seleções intermediárias desenvolvidas e mantidas pelo Programa Uvas do Brasil, e também cultivares de uva de mesa disponíveis no mercado, foram avaliadas

visando identificar materiais adequados para elaboração de uvas passas. As principais características observadas foram a produtividade, a ausência de sementes, o sabor, o conteúdo de açúcares, a facilidade de manejo, a degrana natural e a película fina.

Dentre as cultivares de uva de mesa brasileiras, foram identificados os seguintes genótipos com potencial de elaboração de passas:

- ✓ BRS Clara: uva apirênica, com bagas verde-amareladas, polpa com textura crocante e leve sabor moscatel. O melhor equilíbrio entre doçura e acidez é atingido quando o conteúdo de açúcares está na faixa de 18-19o Brix. Não apresenta tendência ao rachamento de bagas e não exige raleio de bagas.
- ✓ BRS Linda: uva apinênica com bagas com bom tamanho natural, em torno de 18 mm x 23 mm, sabor neutro, com baixo conteúdo de açúcares (14-15o Brix) e baixa acidez e textura firme e crocante.
- ✓ BRS Morena: uva apirênica preta, saborosa, apresenta bom equilíbrio entre doçura e acidez, polpa com textura firme e crocante. Resiste bem ao rachamento das bagas na ocorrência de chuvas durante a maturação. A aderência da baga ao pedicelo é fraca.



Seleções intermediárias, ainda em teste, que apresentaram bom potencial para elaboração de passas, incluem a Seleção 36, a Seleção 41 e a Seleção 42.

Testes para confirmar o potencial destes genótipos para elaboração de uvas passas estão sendo conduzidos e pelo menos um deles deverá ser recomendado para esta finalidade em 2014.

Avaliação Sensorial

- ✓ BRS Clara: Uva passa de maior aceitação, entre as avaliadas, considerada pelos consumidores como deliciosa, doce, macia, suculenta e de sabor e aroma característicos.
- ✓ BRS Linda: Uva passa saborosa, doce, macia, e de coloração atípica, porém apreciada.
- ✓ BRS Morena: Uva passa de coloração característica.

Viabilidade Técnica

Após o estabelecimento dos parâmetros tecnológicos, indicadores econômicos tais como o investimento necessário para implementação de uma planta básica para secagem de frutas, a produtividade média dos materiais selecionados, a relação entre o peso da fruta fresca e o peso da fruta seca, e os preços médios da uva passa no Brasil serão considerados para avaliação da viabilidade econômica da produção de uvas passas.