

# VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO

Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.



## ANÁLISE DO TEOR DE ACIDEZ TOTAL DE AMOSTRAS DE UVAS

Ariana Zayne S. Bispo<sup>a</sup>  
Janaina da S. Nascimento<sup>a</sup>  
Maria do Socorro da S. S. Girão<sup>a</sup>  
Cristiane Julião M. das Neves<sup>a</sup>  
Priscila Orlando<sup>a</sup>  
Dra. Marcia Otto Barrientos<sup>a</sup>.

**INTRODUÇÃO:** A acidez do mosto da uva é resultado, principalmente, da presença dos ácidos tartárico e málico. Sua formação é influenciada pelas condições do clima, características do solo e das técnicas de cultivo. A titulometria da acidez total da uva é um parametro fundamental para prever a qualidade da fruta, pois a acidez desempenha um papel crucial no sabor, aroma, textura e a estabilidade do produto final.

**OBJETIVO:** Este estudo tem como objetivo investigar a totalidade do teor de acidez de amostras uvas e comparar a acidez entre as amostras e com a legislação brasileira.

**METODOLOGIA:** Através de um rigoroso protocolo experimental, conduzido em condições controladas, foi possível extrair e analisar a acidez do suco de 8 diferentes amostras de uva adquiridas no mercado local de duas cidades do recôncavo baiano, Cabaceiras do Paraguaçu e Cachoeira/BA. As análises ocorreram no laboratório de bromatologia do Centro Universitário Adventista de Ensino do Nordeste, Uniaene, em outubro de 2024, pelas alunas do segundo periodo do curso de Nutrição.

<sup>a</sup>Curso de Nutrição, Escola de Saúde, Centro Universitário Adventista de Ensino do Nordeste, Cachoeira, Bahia, Brasil.



# VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO

Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.



O método utilizado foi análise titulométrica, usando como titulador a solução padronizada de hidróxido de sódio 0,1 N e indicador, fenolftaleína. O resultado final da titulação foi a observação da coloração rósea, sustentada por no mínimo 30 segundos. As análises foram realizadas em triplicata.

**RESULTADOS ESPERADOS:** O resultado da acidez total será obtido a partir de um cálculo, que corresponde a quantidade do ácido tartárico titulável quando o suco da uva é neutralizado com uma solução alcalina. O ácido tartárico é o ácido predominante na uva. Antevê-se que os resultados das 8 amostras estejam dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira na portaria nº 55, de Julho de 2004, que determina que o teor de acidez total deve constatar entre 55,0 e 130,0 mEq/L. Prevê-se que as amostras venham estar dentro dos padrões exigidos na legislação brasileira para serem utilizados na produção de sucos, vinhos e consumo *in natura*.

**Palavras chaves:** Uvas; Acidez; Titulometria; Controle de Qualidade.