

Estudos de optimização e diversificação da "Uvada"

I. Caldeira, S. Moreira, C. Alves

Estação Vitivinícola Nacional. 2565-191 DOIS PORTOS. Portugal. E-mail:
evn.icaldeira@mail.net4b.pt

(Manuscrito recebido em 22.12.06. Aceite para publicação em 06.02.07)

RESUMO

Neste trabalho ensaiou-se a optimização da formulação da uvada, um doce elaborado com mosto concentrado e maçã. A aplicação da metodologia das superfícies de resposta permitiu optimizar a formulação com base no parâmetro sensorial equilíbrio global. Assim, a uvada óptima deverá apresentar uma percentagem de maçã de 42 % e um resíduo seco solúvel final de 67%. Foi ainda avaliada a possibilidade de diversificação desta formulação utilizando-se outras castas para a produção dos mostos concentrados e outras variedades de maçã. Os resultados mostraram a possibilidade de obter produtos sensorialmente equilibrados mas com características sensoriais e físico-químicas diferenciadas. Assim, a casta utilizada e variedade de maçã poderão constituir, no futuro, importantes factores de diversificação deste doce.

Palavras chave: doce de uva, uvada, optimização, diversificação