

Uvada – um doce de uva e maçã

Autoria: Ilda Caldeira (Investigadora Auxiliar da EVN)



Nas últimas décadas, face ao decréscimo do consumo de vinho, tem existido uma preocupação crescente com o estudo de utilizações da uva para outros fins.

Com efeito, têm surgido vários produtos não fermentados, obtidos de uva, nomeadamente, mostos concentrados, xaropes, bebidas e gelificados.

Nesta óptica, surgiu na EVN, no âmbito de um projecto de investigação da responsabilidade do Investigador Coordenador A. Pedro Belchior, a ideia da recuperação da uvada, um doce tradicional da região Oeste, cuja elaboração ocorria normalmente durante a vindima.

Assim, têm vindo a ser realizados, na EVN, vários estudos que permitiram a recuperação da receita tradicional, o restabelecimento do esquema de produção deste doce, a optimização da sua formulação, bem como a sua caracterização físico-química e microbiológica.

MODO DE PREPARAÇÃO DA UVADA

A recuperação da receita tradicional permitiu constatar que este doce era elaborado com mosto concentrado, designado "arrobe", com um resíduo seco solúvel de 60%, ao qual era adicionado maçã numa quantidade de cerca de 450g/kg de "arrobe". O doce, obtido por cozedura em sistema aberto, com temperaturas superiores a 100°C, apresentava tradicionalmente um resíduo seco compreendido entre 72 a 75%. Utilizavam-se os mostos de castas para vinhos, nomeadamente Fernão Pires e Periquita, e maçãs de variedades regionais, designadamente Repinaldo, Malápio e Bravo de Esmolfe

Com base nesta recolha de receitas passou-se a utilizar o esquema de preparação apresentado na Figura 1.

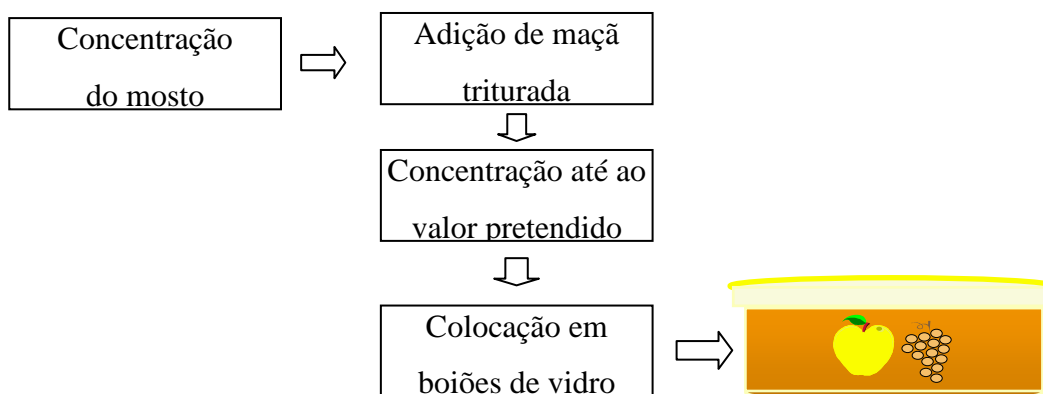


Figura 1 - Esquema da preparação das uvadas

Dado que as variedades de maçã, tradicionalmente utilizadas se encontram praticamente desaparecidas, nos estudos sobre a Uvada realizados na EVN, têm sido utilizadas maçãs *Golden Delicious*.

CARACTERÍSTICAS DA UVADA

A uvada caracteriza-se por ser um produto:

- 1 - Com elevada acidez;
- 2 - Com uma riqueza considerável em açúcares redutores;
- 3 - Bastante caramelizado, dado a tecnologia de fabrico utilizada, o que se traduz nos elevados teores em hidroximetilfurfural;
- 4 - Rico em alguns catiões, como seja o cálcio, o potássio e o magnésio;
- 5 - Com uma elevada estabilidade microbiológica, verificando-se apenas o aparecimento de fungos osmófilos ao fim de 7 meses.

Quadro 1 - Características físico-químicas das uvadas.

	<i>Uvadas</i>	
	min	max
Resíduo seco solúvel (%)	54	85
Acidez total (g ác. tart./100 g)	0.9	2.0
pH	3.15	3.28
Açúcares redutores (g/100 g)	41.4	67.2
Hidroximetilfurfural (g/100g)	0.14	1.21
Na (mg/100g)	17	39.2
Ca (mg/100 g)	18	43.2
K (mg/100 g)	214.8	620.6
Cu (mg/100 g)	0.08	0.24
Mg (mg/100g)	23.6	32.8
Fe (mg/100 g)	0.00	1.62

Procedeu-se também à optimização da formulação da uvada tendo-se verificado que, com

base nos resultados de análise sensorial, a formulação óptima correspondia a uma uvada com resíduo seco solúvel de 67%, obtida a partir de uma mistura inicial de maçã e mosto concentrado (com um resíduo seco solúvel de 60%) na proporção respectiva de 42 e 58%

A avaliação da aceitabilidade da uvada junto dos consumidores revelou bons resultados relativamente à formulação otimizada e uma preferência pela comercialização deste produto em boiões de vidro.

Assim, os trabalhos desenvolvidos permitiram consolidar a recuperação de um doce, o qual constitui mais uma forma diversificação das utilizações da uva, podendo a sua comercialização ser associada às rotas do vinho, indo ao encontro a uma procura crescente de produtos ditos "artesanais".

Para obtenção de uma informação mais detalhada sobre este doce sugere-se a consulta dos seguintes trabalhos:

Alves, M.C.R. (1999) Recuperação de um doce tradicional de uva e maçã: Uvada. I – Influência do mosto concentrado e da variedade de maçã nas características físico-químicas e sensoriais II – Avaliação da sua aceitabilidade no consumidor Trabalho de fim de curso de Engenharia Técnica Agro-Industrial Escola Superior Agrária de Beja. Instituto Politécnico de Beja.

Caldeira, I.M.J. (1995). *Uvada - recuperação de um doce tradicional de uva e maçã.*, 84p., Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Viticultura e Enologia, Instituto Superior de Agronomia - Universidade Técnica de Lisboa.

Caldeira I., Belchior, A. P. (1995). Recuperação de um doce tradicional de uva e maçã. Factores Tecnológicos e elementos para a sua caracterização físico-química e sensorial. *Ciencia e Téc. Vitiv* 12 (1): 37-58.

Canas, M.C.S.G (2002). Caracterização físico-química e microbiológica de doce - "uvada", seu tipo de embalagem e aceitação no consumidor. Relatório de Trabalho de Fim de Curso da Licenciatura em Engenharia Agro-Alimentar.

Moreira, S. (1997). Uvada - doce tradicional de uva e maçã: Optimização. Relatório de Trabalho de Fim de Curso da Licenciatura em Engenharia Agro-Industrial, Instituto Superior de Agronomia - Universidade Técnica de Lisboa.