



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

CARACTERIZAÇÃO DOS CONSTITUÍNTES QUÍMICOS DOS AROMAS DE VINHOS PRODUZIDOS NA REGIÃO SUL DO PAÍS

Guilherme Frâncio **Niederauer**¹; Roselaine **Facanali**²; Patricia Silva **Ritschel**³; Mauro Celso **Zanus**⁴; Marcia Ortiz Mayo **Marques**⁵

Nº 17146

RESUMO – O sabor de um alimento é uma resposta integrada entre as sensações do gosto e aroma. O segmento nacional de Aromas e Sabores tem apontado este tipo de mercado como atraente e promissor, e este, no Brasil, encontra-se em expansão, porém poucos estudos são realizados quanto ao seu aproveitamento como matérias-primas para aromas.

O aroma do vinho é responsável por conferir, a cor, a adstringência e impactar no sabor da bebida, ou seja, ele é de extrema importância para aceitação do vinho pelos consumidores, portanto, é necessário o desenvolvimento de técnicas que possam analisar esse aroma, e fornecer dados para que os produtores conheçam a composição química de seu produto, e como ela está ligada com a apreciação destes. O projeto envolve a caracterização química do aroma de vinhos, cuja etapa é essencial para a formulação de aromas idênticos ao natural, produtos amplamente utilizados pelas indústrias.

As análises demonstraram que há variação na composição dos aromas, quando observados, tanto entre vinhos do mesmo tipo (branco ou tinto), como entre vinhos de tipos diferentes, e essa variação se apresenta tanto na concentração das substâncias identificadas, como na ausência e presença de algumas substâncias entre amostras. As substâncias mais abundantes encontradas entre os vinhos foram ésteres etílicos de ácido graxo, sendo o octanoato de etila o mais abundante em todas as amostras (24 a 74,05%).

Palavras-chaves: Vinho, Aroma, HS-SPME, Moscatel, Vinicultura

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBITI): Graduação Ciências Biológicas, IB/Unicamp, Campinas-SP; g155606@dac.unicamp.br

2 Colaborador: Pesquisadora do Centro de P&D de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP.

3 Colaborador: Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, EMBRAPA, Bento Gonçalves-RS

4 Colaborador: Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, EMBRAPA, Bento Gonçalves-RS

5 Orientador: Pesquisadora do Centro de P&D de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP; mortiz@iac.sp.gov.br



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

ABSTRACT – *The taste of a food is an integrated response between the sensations of taste and aroma. The national segment of Aromas e Flavors has identified this type of market as attractive and promising, and in Brazil it is expanding, but few studies are carried out regarding its use as raw materials for aromas. The aroma of the wine is responsible for conferring, the color, the astringency and also impact on the taste of the drink, that is, it is of extreme importance for the acceptance of the wine by the consumers, due to this importance, it is necessary the development of techniques that can analyze that aroma, and provide data so that producers can know the chemical composition of their product, and how it is linked to their appreciation. The project involves the chemical characterization of wine's aroma, whose stage is essential for the formulation of natural-like aromas, products widely used by industries*

The analyzes showed that there is a variation in the composition of the aromas, when observed, both between wines of the same type (white or red) and between wines of different types, and this variation occurs both in the concentration of the identified substances and in the absence and presence of some substances between samples. The most abundant substances in the aromas, found in the wines, were fatty acids esters, with ethyl octanoate being the most abundant in all samples (24 to 74.05%).

Keywords: Wine, Aroma, HS-SPME, Moscatel, Viniculture