

Armazenamento Refrigerado de Uva, Cultivar Superior Seedless Produzida no Vale do São Francisco

Leilson Costa Grangeiro^[1], José Monteiro Soares^[2], Catarino dos Santos Reis^[3], Fábio Di Galvanini³ e Ana Veruska Cruz da Silva¹

Introdução

A região do Vale do São Francisco consagrou-se como pólo produtor e exportador de uvas de mesa de alta qualidade, através do cultivo da uva Itália, com elevado padrão tecnológico. Nos últimos anos, os viticultores têm se preocupado em diversificar a produção vitícola da região para evitar a saturação na oferta da uva Itália, bem como para adaptar-se às exigências do mercado, cuja tendência é para o aumento de consumo de uvas sem sementes. Há aproximadamente oito anos, algumas empresas da região iniciaram o cultivo comercial de uvas sem sementes, através do plantio de uma variedade americana, patenteada pela empresa Sun World, denominada Superior Seedless ou Sugaone, e também conhecida no Vale do São Francisco como Festival.

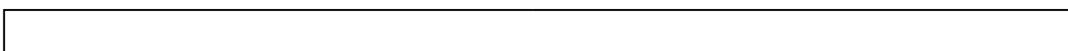
Com relação a pós-colheita, as empresas tem adotado os mesmos procedimentos, utilizados para cultivares de uva com sementes. Isto muito provavelmente pela falta de informações nesta área com algumas cultivares de uva apirênica que tem sido introduzidas na região. O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade pós-colheita de frutos de uva, cv. Superior Seedless armazenados em câmara refrigerada.

Material e métodos

O experimento foi realizado em uma empresa produtora de uvas do Vale do São Francisco, no segundo semestre de 1999. Os frutos foram provenientes de um parreiral da cultivar Superior Seedless, enxertada sob o porta-enxerto IAC 572, no segundo ano de produção. O delineamento estatístico utilizado foi o inteiramente casualizado com quatro tratamentos (tempo de armazenamento 0, 18, 28 e 38 dias) e quatro repetições. A parcela foi composta por quatro cachos. Por ocasião da colheita, foi realizado a primeira avaliação e os cachos restantes, foram colocados em caixa de papelão e submetidos a um resfriamento por um período de 8 h, sob temperatura de 10°C. Em seguida, as caixas foram envolvidas com filme de polietileno de baixa densidade (0,004mm) e armazenadas em câmara fria à temperatura entre 2 – 3°C e 94% de umidade relativa. As características avaliadas foram: Sólidos solúveis totais (°Brix); Acidez total titulável (g/100ml de suco); Perda de peso e Percentagem de bagas murcha e podre (%).

Resultados e discussão

Para os sólidos solúveis totais e acidez total titulável, não foi verificado diferença significativa. Essas características mantiveram-se estável durante o armazenamento, muito provavelmente devido ao padrão respiratório não-climatérico da uva. Comportamento semelhante foi verificado por Lima (1998), quando trabalhou com uva Itália, no Vale do Submédio São Francisco.



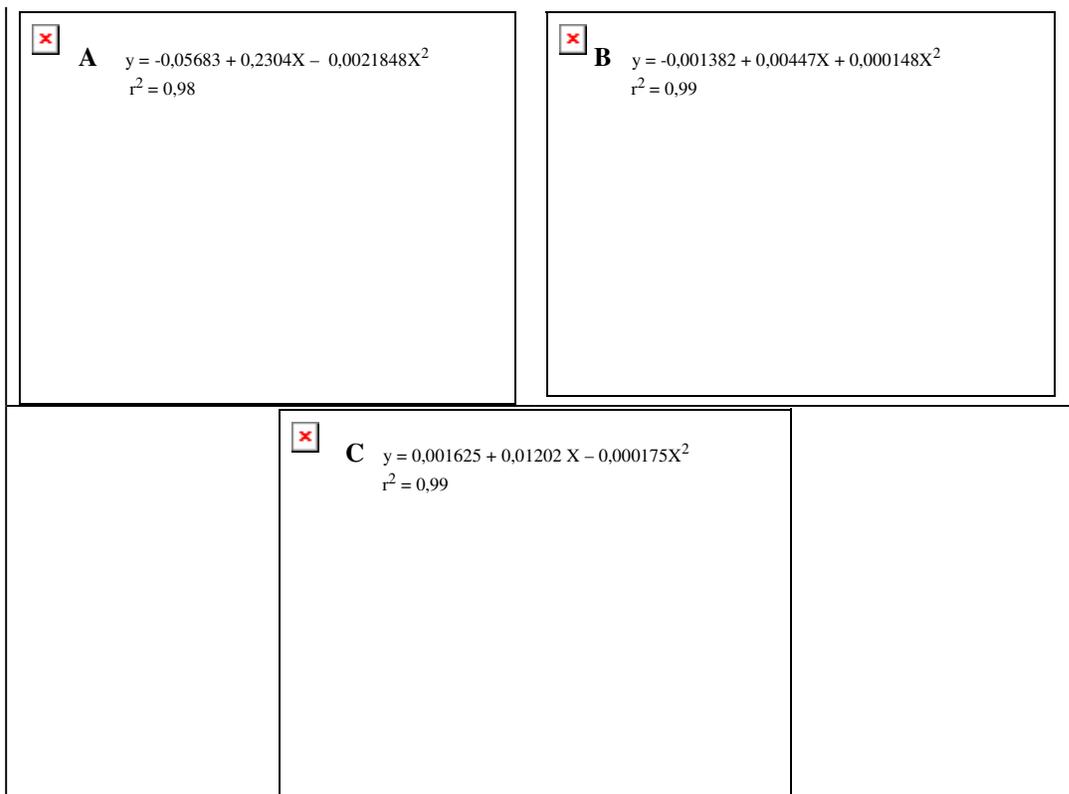


Fig. 1 - Perda de peso (A), percentagem de bagas murcha (B) e podre (C) em uva variedade Superior Seedless, durante o armazenamento refrigerado, Petrolina-PE, 1999.

atingindo

valor máximo (5,40 %), aos 38 dias (Figura 1A). Lima (1998), obteve em uva Italia, perda de peso da ordem de 6,19% aos 70 dias de armazenamento, sendo que, aos 42 dias a perda de peso já era de 5,05%, um pouco inferior ao encontrado neste trabalho aos 38 dias.

De acordo com Kays (1991), a perda de peso é aumentada pelo manuseio inadequado dos frutos, podendo reduzir significativamente a sua qualidade textural durante o período pós-colheita. Uvas com perda de peso da ordem de 7 a 12% foram consideradas não comercializáveis por Perkins-Veazie et al. (1992).

As bagas murcha e podre, aumentaram com o armazenamento (Figuras 1B e 1C), sendo mais intenso, a partir dos 28 dias, atingido valor máximo 0,38% e 0,21% respectivamente aos 38 dias. O mercado externo, por exemplo, segundo Gayet (1993), considera as podridões como um defeito grave, não admitindo qualquer percentual em uvas de mesa.

Conclusões

A cultivar Superior Seedless, demonstrou quando armazenada em câmara refrigerada, comportamento semelhante as variedades com sementes, tradicionalmente cultivadas no Vale do São Francisco. No entanto, as perdas observadas ainda podem ser reduzidas, principalmente pela mudança no manejo durante o ciclo da cultura, pois as técnicas de produção de uva apirênicas no Vale

do São Francisco, ainda estão sendo aperfeiçoada, haja vista ser uma atividade nova naquela região.

Referências Bibliográficas

- GAYET, J.P. Características das frutas de exportação. In: GORGATTI NETO, A; GAYET, J.P.; BLEINROTH, E.W. **Uva para exportação**: procedimentos de colheita e pós-colheita. Brasília: EMBRAPA-SPI: FRUPEX, 1993. p.9-11. (FRUPEX. Publicações Técnicas, 2).
- LIMA, M.A.C. de. **Desenvolvimento, maturação e armazenamento refrigerado de uva 'Itália' sob influência do cálcio**. 1998. 121f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza.
- PERKINS-VEAZIE, P.M.; COLLINS, J.K.; LLOYD, J. Influence of package on post-harvet quality of Oklahoma and Arkansas table grapes. **American Journal of Enology and Viticulture**, Davis, v.43, n.1, p.79-82, 1992.
- KAYS, S.J. **Postharvest physiology of perishable plant products**. New York: AVI Book, 1991. 532p.

[1] Departamento de Produção Vegetal FCAV/UNESP, Câmpus de Jaboticabal leilson@fcav.unesp.br

[2] Pesquisador Embrapa Semi – Árido, Caixa Postal 23. Petrolina - PE, CEP 56300– 000.

[3] Bolsista CNPq/Embrapa Semi- Árido.