



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

9º Encontro de Iniciação Científica e 5º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

24 e 25 de novembro de 2011
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2011

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2011): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2011 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 9º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 5º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 24 a 25 de novembro de 2011 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2011.
50 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Henrique Pessoa dos Santos, Lucimara Rogéria
Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (5. : 2011 :
Bento Gonçalves, RS). IV. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Qualidade de mirtilos de diferentes cultivares do grupo Rubbiteye durante o armazenamento refrigerado

Caline Cardoso Machado¹; Lucimara Rogéria Antonioli²; Caroline Silveira de Lima³; Paula Mendonça Schild²

O consumo e a produção do mirtilo vêm aumentando, principalmente por suas propriedades nutracêuticas. Devido a difícil conservação pós-colheita e ao cultivo recente no Brasil, objetivou-se neste trabalho avaliar a aceitabilidade e a qualidade de frutos de quatro cultivares de mirtilo do grupo Rubbiteye durante o armazenamento refrigerado. Mirtilos das cultivares Climax, Florida M, Bluegem e Powderblue foram colhidos manualmente, acondicionados em cumbucas de polietileno tereftalato (PET) e armazenados em câmara refrigerada ($0 \pm 1^\circ\text{C}$ e $90 \pm 5\%$ UR), sendo avaliados aos 10, 15, 20 e 25 dias de refrigeração e após 5 dias de manutenção em temperatura ambiente. Os frutos foram avaliados quanto aos seguintes atributos de qualidade: aceitabilidade; incidência de podridões; cor da epiderme; teores de sólidos solúveis (SS) e acidez titulável (AT); antocianinas; atividade antioxidante efetiva (AAE) e perda de massa. Mirtilos 'Powderblue' e Bluegem' obtiveram maior aceitação na análise sensorial. As cultivares 'Climax' e 'Bluegem' atingiram 2,5 e 2,3 % de podridão, respectivamente, após 25 dias de refrigeração seguidos por 5 dias em temperatura ambiente, enquanto mirtilos das cvs. Florida M e Powderblue apresentaram cerca de 12 % de frutos com podridão. Mirtilos cv. Climax apresentaram coloração de epiderme mais clara que das demais cultivares. Não houve alteração nesse atributo durante o armazenamento refrigerado, indicando que o processo de amadurecimento tem pouca influência sobre a cor da epiderme desses frutos. Frutos da cv. Bluegem apresentaram maior teor de SS e menor de AT. Constatou-se redução na AT em todas as cultivares a partir dos 15 dias de armazenamento. Mirtilos 'Powderblue' apresentaram maior concentração de antocianinas e de AAE não diferindo, no entanto, da cv. Bluegem para ambos os atributos de qualidade e da cv. Climax quanto ao teor de antocianinas. Frutos da cv. Powderblue mostraram perda de massa inferior aos da cv. Climax. Constatou-se aumento gradativo na perda de massa no decorrer do armazenamento para todas as cultivares. Os resultados mostraram que mirtilos 'Powderblue' apresentam maior aceitabilidade e destacam-se, juntamente com 'Bluegem', quanto aos fitoquímicos bioativos avaliados, entretanto são mais sensíveis quanto à deterioração fúngica durante o armazenamento refrigerado.

¹Graduanda Agronomia-UCS, R. Francisco Getúlio Vargas, 1130, CEP 95020-972, Caxias do Sul, RS. Bolsista CNPq. E-mail: ccmachado3@ucs.br;

²Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara@cnpuv.embrapa.br; paula@cnpuv.embrapa.br;

³Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Fruticultura- UERGS. Bolsista Fapergs. E-mail: carol_silveira@hotmail.com.