

Maturação e qualidade da uva 'Cora' cultivada no Submédio do Vale do São Francisco sobre o porta-enxerto IAC 766: 3º ciclo produtivo

Ana Laíla de Souza Araújo *¹, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima², Thalita Passos Ribeiro³

¹Estudante de Biologia, Universidade de Pernambuco, bolsista FACEPE, Petrolina, Pernambuco, Brasil. e-mail: laila.souzaraujo@yahoo.com.br

²Pesquisadora, Embrapa Semiárido, Caixa Postal 23, Petrolina, Pernambuco, Brasil. Telefone: 55 87 3862-1711, maclima@cpatsa.embrapa.br

³Doutoranda em Fitotecnia, bolsista CAPES, Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), Mossoró, Rio Grande do Norte, Brasil

Resumo

A uva 'Cora' cultivada no Submédio do Vale do São Francisco, Brasil, sobre o porta-enxerto IAC 766, foi avaliada objetivando estudar as mudanças físicas e químicas ocorridas durante sua maturação. As plantas estavam em terceiro ciclo produtivo, iniciado a partir da poda realizada em 11 de junho de 2010. As coletas foram realizadas aos 68, 75, 80, 85, 89 e 92 dias após a frutificação (daf). O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com quatro repetições, formadas por cinco plantas. As variáveis analisadas foram: peso do cacho, cor da casca (L, a*, b*), resistência da baga à compressão, acidez titulável (AT), teores de sólidos solúveis (SS), açúcares solúveis totais (AST), polifenóis extraíveis totais, antocianinas e atividade antioxidante, pelos métodos ABTS e DPPH. Não houve mudanças significativas no peso e na cor no período. A perda da resistência da baga à compressão, redução da AT e aumento nos teores de SS, AST, na síntese de antocianinas, nos polifenóis e na atividade antioxidante, seja pela menor quantidade de amostra para reduzir à metade a concentração inicial do radical DPPH, seja pelo aumento em equivalente em Trolox por grama de fruta, caracterizaram a melhor qualidade da uva aos 92 daf.

Palavras-chave: *Vitis labrusca*, amadurecimento, mudanças químicas, vitivinicultura tropical.