

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DAS UVAS 'ISABEL PRECOCE' E 'BRS CORA' EM TERCEIRO CICLO PRODUTIVO SOBRE DIFERENTES PORTA-ENXERTOS

Thalita Passos Ribeiro^{1*}, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima², Ana Laíla de Souza Araújo³, Rita Mércia Estigarribia Borges²

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Av. Francisco Mota, nº 572, Bairro Costa e Silva, Mossoró, RN, bolsista CAPES, thalita-passos@hotmail.com; ²Embrapa Semiárido, BR 428, Km 152, Zona Rural, Caixa Postal 23, Petrolina, PE, Pesquisadora, auxiliadora.lima@embrapa.br; rita.faustino@embrapa.br; ³Universidade de Pernambuco, Bióloga, lailinha_araujo@hotmail.com.

INTRODUÇÃO

A área colhida de uva no Brasil, em 2010, foi de cerca de 80.000 ha, dos quais 59.732 ha estavam na Região Sul e 9.969 ha na Região Nordeste (Levantamento sistemático da produção agrícola, 2011). Especificamente no Submédio do Vale do São Francisco, o agronegócio da uva é uma das atividades agrícolas mais lucrativas. Em se tratando de uma das principais frutas nacionais, ressalta-se a importância de estudos que caracterizem sua qualidade nos diversos segmentos: mesa, vinho e suco, especialmente em regiões de exploração recente ou sob condições diferenciais de produção. O objetivo deste estudo foi avaliar as características físicas e químicas das uvas 'Isabel Precoce' e 'BRS Cora' produzidas sobre diferentes porta-enxertos nas condições do Submédio do Vale do São Francisco, durante o terceiro ciclo produtivo.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado no Campo Experimental de Bebedouro/Embrapa Semiárido com videiras 'Isabel Precoce', enxertadas sobre IAC-313, IAC-572, IAC-766, Paulsen, SO4 e 420A, e 'BRS Cora', sobre os porta-enxertos IAC-313, IAC-572, IAC-766, Paulsen e Harmony. As plantas, que foram podadas em 11 de junho de 2011 e estavam em seu terceiro ciclo produtivo, receberam os tratamentos culturais comumente adotados na região para as cultivares para mesa. A colheita foi realizada aos 77 dias após a frutificação (DAF), para 'Isabel Precoce', e aos 78 DAF, para 'BRS Cora'. As duas cultivares foram avaliadas em experimentos separados, quanto às variáveis: massa fresca dos cachos (g); resistência da baga à compressão (N); cor da casca (determinada por meio dos atributos luminosidade, **a*** e **b***), teor de sólidos solúveis (SS, °Brix); acidez titulável (AT, g ácido tartárico 100 mL⁻¹) e açúcares solúveis totais (AST, g 100 g⁻¹). O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com seis tratamentos (porta-enxertos), para o estudo referente à uva 'Isabel Precoce',

e cinco tratamentos, para a 'BRS Cora'. Para ambos foram adotadas quatro repetições, formadas por cinco cachos colhidos de cada uma das cinco plantas que compunham a parcela. Os dados de cada cultivar copa foram submetidos, separadamente, à análise de variância e as médias, comparadas pelo teste de Tukey (ao nível de 5% de probabilidade).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A massa fresca dos cachos da uva 'Isabel Precoce' não diferiu estatisticamente entre os diferentes porta-enxertos, variando de 128,91 a 76,79 g (Tabela 1). Porém, para 'BRS Cora', o porta-enxerto IAC 766 contribuiu para a maior massa fresca, correspondente a 104,99 g, não diferindo estatisticamente do IAC 572 (81,04 g) (Tabela 2). No estudo realizado por Sato et al. (2008), foi observado valor médio de 125,1 g para a massa dos cachos da uva 'Isabel'. Na região Norte do Paraná, sobre diferentes porta-enxertos, a massa dos cachos da uva 'Isabel' foi de 157,7 g, em plantas enxertadas sobre 'IAC Campinas', 155,0 g, sobre o 'IAC 572 Jales' e 94,2 g, sobre o '420 A' (Sato et al., 2009). As uvas 'Isabel Precoce' e 'BRS Cora' produzidas sobre os diferentes porta-enxertos não apresentaram diferenças significativas para a variável resistência da baga à compressão, sendo que na primeira os valores médios, compreendidos entre 4,64 e 5,30 N, foram menores. Na 'BRS Cora', as médias observadas estavam entre 4,99 e 6,73 N (Tabelas 1 e 2). Ribeiro et al. (2012), sob condições ambientais semelhantes, corroboram estes resultados. Para os atributos de cor também não houve diferença estatística entre os tratamentos, a não ser o valor de b^* em 'Isabel Precoce', que teve maior agregação de pigmentos amarelos e vermelhos nos porta-enxertos Paulsen e 420 A (Tabelas 1 e 2). Estes porta-enxertos diferiram significativamente apenas do IAC 313. Com relação à AT, os teores de SS e de AST, os porta-enxertos estudados mostraram-se equivalentes (Tabelas 1 e 2). Segundo Guerra (2003), uvas destinadas à elaboração de suco devem apresentar AT entre 0,5 e 0,9 g de ácido tartárico por 100 mL para que sejam produzidos sucos de boa qualidade. Desta forma, a AT na 'Isabel Precoce' atendeu esta exigência. Entretanto, na 'BRS Cora', os valores deste estudo foram maiores. Quanto ao teor de SS, as bagas da cultivar BRS Cora mostraram-se sutilmente mais doces que as da 'Isabel Precoce', atingindo valores respectivos de 22,6 e 21,2 °Brix, ambos sobre o porta-enxerto IAC 572. Para as condições do Norte do Paraná, a uva 'Isabel' apresentou menor teor de SS, de 16,2 °Brix (Sato et al., 2008). Estas diferenças, provavelmente estão relacionadas com as condições climáticas das regiões produtoras.

Tabela 1. Massa fresca do cacho; resistência da baga à compressão; cor da casca, por meio de atributos de luminosidade (L), **a*** e **b***; teor de sólidos solúveis (SS); acidez titulável (AT) e teor de açúcares solúveis (AST) da uva ‘Isabel Precoce’ cultivada sobre diferentes porta-enxertos, em seu terceiro ciclo de produção, no Submédio do Vale do São Francisco*.

Porta-enxerto	Massa do cacho (g)	Resistência da baga à compressão (N)	L da casca	a* da casca	b* da casca	SS (°Brix)	AT (g ác. tartárico 100 mL ⁻¹)	AST (g 100g ⁻¹)
IAC 313	107,86ns	4,75ns	22,40 ns	2,18ns	1,04a	20,6ns	0,66ns	18,88ns
IAC 572	121,27	4,64	23,78	1,88	1,93ab	21,2	0,55	20,08
IAC 766	128,91	4,68	24,35	1,84	1,92ab	20,5	0,61	19,13
420 A	76,79	4,83	24,19	2,02	2,10b	20,6	0,62	19,47
Paulsen	110,94	5,30	24,19	2,48	2,31b	20,0	0,77	18,70
SO4	120,64	5,07	25,41	2,25	2,00ab	20,7	0,63	19,19
CV (%)	16,59	0,05	12,72	12,80	19,26	3,83	11,57	5,40

*Médias seguidas da mesma letra, na coluna, não diferem entre si pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. ns = não significativo.

Tabela 2. Massa fresca do cacho; resistência da baga à compressão; cor da casca, por meio de atributos de luminosidade (L), **a*** e **b***; teor de sólidos solúveis (SS); acidez titulável (AT) e teor de açúcares solúveis (AST) da uva ‘BRS Cora’ cultivada sobre diferentes porta-enxertos, em seu terceiro ciclo de produção, no Submédio do Vale do São Francisco*.

Porta-enxerto	Massa do cacho (g)	Resistência da baga à compressão (N)	L da casca	a* da casca	b* da casca	SS (°Brix)	AT (g ác. tartárico 100 mL ⁻¹)	AST (g 100g ⁻¹)
IAC 313	45,87a	6,32ns	25,21ns	1,45ns	0,11ns	21,3ns	1,39ns	18,72ns
IAC 572	81,04ab	4,99	25,23	1,67	0,46	22,6	1,24	17,58
IAC 766	104,99b	5,86	25,43	1,76	0,97	21,5	1,32	19,29
Paulsen	33,32a	6,84	25,48	1,78	0,73	21,2	1,24	19,97
Harmony	52,14a	6,73	25,96	1,72	1,34	21,2	1,18	20,30
CV (%)	26,05	0,11	3,23	19,32	65,00	3,17	7,16	8,13

*Médias seguidas da mesma letra, na coluna, não diferem entre si pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. ns = não significativa

Nas uvas da cultivar Isabel Precoce, o teor de AST variou de 18,70 a 20,08 g 100 g⁻¹, produzidas respectivamente sobre os porta-enxerto Paulsen e IAC 572. Estes teores, porém, não diferiram entre si nem dos demais porta-enxertos testados. Já nas uvas da ‘BRS Cora’, os teores extremos foram de 17,58 g 100 g⁻¹ e 20,30 g 100 g⁻¹, também equivalentes entre si e em relação aos demais.

CONCLUSÕES

Sob as condições semiáridas, as respostas de qualidade das uvas ‘Isabel Precoce’ e ‘BRS Cora’ foram independentes do porta-enxerto, com exceção da combinação da segunda com ‘IAC 766’, que favoreceu a massa fresca do cacho.

REFERÊNCIAS

- GUERRA, C.C. (Ed.). **Uva para processamento: pós-colheita**. Brasília, DF: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia: Bento Gonçalves-RS: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p.67. (Frutas do Brasil, 36).
- LEVANTAMENTO sistemático da produção agrícola: pesquisa mensal de previsão e acompanhamento das safras agrícolas no ano civil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 114p. Disponível em: < http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/lspa/lspa_201110.pdf>. Acesso em: 24 nov. 2011.
- RIBEIRO, T. P.; LIMA, M. A. C.; ALVES, R. E. Maturação e qualidade de uvas para suco em condições tropicais, nos primeiros ciclos de produção. **Revista Agropecuária Brasileira**, Brasília, v.47, n.8, p.1057-1065, 2012.
- SATO, A.J.; SILVA, B.J da; SANTOS, C.E. dos; BERTOLUCCI, R.; SANTOS, R. dos; CARIELO, M.; GUIRAUD, C.; FONSECA, I.C. de; ROBERTO, S.R. Características físico-químicas e produtivas das uvas ‘Isabel’ e ‘BRS-Rúbea’ sobre diferentes porta-enxertos na região norte do Paraná. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v.30, n.2, p.553-556, 2008.
- SATO, A.J.; SILVA, B.J. da; SANTOS, C.E. dos; BERTOLUCCI, R.; SANTOS, R. dos; CARIELO, M.; GUIRAUD, C.; FONSECA, I.C. de; ROBERTO, S.R. Evolução da maturação e características físico-químicas de uvas da cultivar Isabel sobre diferentes porta-enxertos na Região Norte do Paraná. **Ciências Agrárias**, Lavras, v.30, n.1, p.11-20, 2009.