

Potencial de armazenamento de uvas de mesa lançadas pela Embrapa Uva e Vinho

Juliele I. Dambros¹; Giovana P. Zandoná¹; Isadora R. de Oliveira²; Giseli R. Crizel¹; Naciele Marini³; Tatiane T. Storch²; Cesar V. Rombaldi⁴; César L. Girardi⁵

A refrigeração tem sido utilizada como método de armazenamento de uvas de mesa (*Vitis vinifera* e *Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*). No entanto, para algumas cultivares (cvs) as informações sobre o tempo limite de armazenamento são escassas. Esse trabalho teve como objetivo avaliar o potencial de armazenamento de quatro cvs de uva de mesa: BRS Isis, BRS Morena, BRS Núbia e BRS Vitória. As uvas foram provenientes do vinhedo (quatro anos de idade) da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, da safra 2015/16, conduzida no sistema latada sob cobertura plástica, tendo os cachos sofrido raleio manual das bagas. A colheita foi realizada quando os cachos apresentavam maturação comercial. Logo após à colheita, os cachos foram submetidos ao armazenamento refrigerado – AR (0°C ± 0,5, 90% UR ± 5). As avaliações foram realizadas a 0 (colheita), 15, 30, 45 e 60 dias, acrescidos de mais cinco dias em temperatura ambiente (20°C a 25°C), a fim de simular o período entre a saída do armazenamento até a chegada da uva ao consumidor. Foram avaliados o teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), pH, perda de peso (%) e degrana de bagas (g). Após o período de armazenamento, a cultivar BRS Isis manteve seu estado de conservação viável por 60 dias e as demais cvs por 45 dias. Foi observada elevação da AT durante o armazenamento nas cvs. BRS Vitória e BRS Morena, e no teor de SS na cv. BRS Vitória. Não houveram variações significativas nos demais parâmetros avaliados em relação à colheita. Conclui-se que as cvs de uvas de mesa lançadas pela Embrapa Uva e Vinho podem ser armazenadas entre 45 (BRS Morena, BRS Núbia e BRS Vitória) e 60 dias (BRS Isis) a 0°C sem comprometer a qualidade do produto final.

¹ Doutoranda e ²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Bolsista CAPES. CP. 130, 95708001 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: julidambros@gmail.com; giseli.crizel@gmail.com; giovana.zandona@hotmail.com

² Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, UFPel. Bolsista CAPES. CP. 130, 95708001 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: isarubim@gmail.com

³ Pós-doutoranda do Programa Nacional de Pós-Doutorado, CAPES. CP. 130, 95708001 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: nacy_marini@hotmail.com.br; tatistorch86@hotmail.com

⁴ Professor do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPel. CP. 354, 96010-90 RS, Pelotas, Brasil. E-mail: cesarvrf@ufpel.edu.br

⁵ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. CP. 130, 95708001 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: cesar.girardi@embrapa.br