

## **COLHEITA E POTENCIAL DE ARMAZENAMENTO DA UVA CV SWEET SAPPHIRE® EM CULTIVO NO SEMIÁRIDO**

ANA CAROLINA SOUSA COSTA<sup>1</sup>; MAÍSA DE MACEDO CRUZ<sup>2</sup>; MARIA AUXILIADORA  
COELHO DE LIMA<sup>3</sup>

### **INTRODUÇÃO**

Na região semiárida, a viticultura vem demandado tecnologias que introduzam melhorias na qualidade das uvas, para torná-las mais competitivas nos mercados. Entretanto, em condições tropicais as respostas das cultivares tendem a ser distintas daquelas observadas em clima temperado ou subtropical, requerendo estudos específicos para aquelas que apresentam desempenho satisfatório.

Entre as cultivares de uvas de mesa mais adotadas nas principais regiões produtoras do mundo, prevalecem as apirenas. As cultivares Thompson Seedless, Superior Seedless e Crimson Seedless eram as uvas apirenas mais cultivadas no Submédio do Vale do São Francisco (CAMARGO et al., 2011), na década passada. Contudo, as dificuldades de adaptação às condições do Semiárido nordestino evidenciaram a oferta de novas cultivares como uma das principais demandas de pesquisa para a região (RITSCHER et al., 2013). Essa ação evita também a saturação do mercado com as cultivares tradicionais, bem como prioriza a descoberta de sabores e a conquista de novos públicos.

Algumas cultivares têm sido introduzidas no Submédio do Vale do São Francisco buscando-se adaptação às condições regionais, baixos requerimentos de mão-de-obra e insumos, alta produtividade e qualidade diferencial das uvas. Todavia, com a introdução de novas cultivares, torna-se necessário o desenvolvimento de índices de identidade e qualidade, para estabelecer referenciais que as identifiquem no mercado e contribuam com a definição do ponto de colheita, valorização das características sensoriais e preservação da qualidade, visando minimizar as desordens fisiológicas e as perdas pós-colheita (MASCARENHAS, 2009).

A uva ‘Sweet Sapphire®’ é de origem americana e foi recentemente introduzida nessa região. Portanto, desenvolvida para outros ambientes, requer ajustes no manejo dos cachos (SOUZA, 2014).

O objetivo deste estudo foi identificar o ponto de colheita da uva ‘Sweet Sapphire®’ que favoreça maior período de armazenamento refrigerado, nas condições do Submédio do Vale do São Francisco.

1. Universidade Federal da Paraíba Sergipe. Email: karol.koosta@hotmail.com  
2. Universidade Federal Rural do Semi-Árido. Email: maysa.macedo@outlook.com  
3. Embrapa Semiárido. Email: auxiliadora.lima@embrapa.br

## MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido em área de produção comercial da Fazenda Vale das Uvas, situada no município de Petrolina, PE, região caracterizada pelo clima tropical, quente e seco. A cultivar utilizada foi a Sweet Sapphire® e a área experimental foi implantada em 2010, sendo as plantas enxertadas sobre o porta-enxerto 'Paulsen 1103', irrigadas por sistema de gotejamento e conduzidas pelo sistema latada.

O ciclo de produção avaliado teve duração de janeiro a abril de 2014. As uvas foram colhidas aos 100, 105 e 108 dias após a poda (dap). Em cada uma destas datas, foram armazenadas para avaliação a 0, 10, 20, 30, 40 e 50 dias, a 0,5°C e 90% UR, utilizando-se o material de embalagem usual para exportação de uvas. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, em fatorial 3 x 6, correspondendo a data de colheita e tempo de armazenamento refrigerado, com quatro repetições de três cachos cada uma.

As variáveis analisadas foram: perda de massa, desgrane, firmeza das bagas, teor de sólidos solúveis (SS) e acidez titulável (AT). Os dados foram submetidos à análise de variância e, quando os efeitos de tempo de armazenamento ou da interação entre os fatores foram significativos, à regressão polinomial. A comparação dos efeitos isolados do ponto de colheita foi feita pelo teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ ).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A colheita mais precoce reduziu a suscetibilidade dos cachos à perda de massa durante o armazenamento refrigerado, sendo de, no máximo, 2% (Figura 1A). Os tratamentos com os demais pontos de colheita somente se diferenciaram com o prolongamento do tempo armazenamento. A partir de 40 dias sob refrigeração, as uvas da colheita mais tardia sofreram marcante aumento na perda de massa, atingindo valores próximos de 10%. Este valor supera o que geralmente é tolerado para uvas.

Para a firmeza da baga, as mudanças observadas podem ser consideradas pequenas (Figura 2A), indicando que, mesmo após 50 dias de armazenamento, a baga se manteve com grau de resistência a agentes externos que possam causar danos ou lesões nas bagas. Para a comercialização, há uma exigência por bagas mais firmes, em especial para as uvas destinadas ao comércio in natura. Esta característica pode ser mais valorizada numa cultivar como a Sweet Sapphire®, que é de aspecto diferencial, com bagas alongadas, assemelhando-se a dedos, em que a textura é ressaltada no momento do consumo.

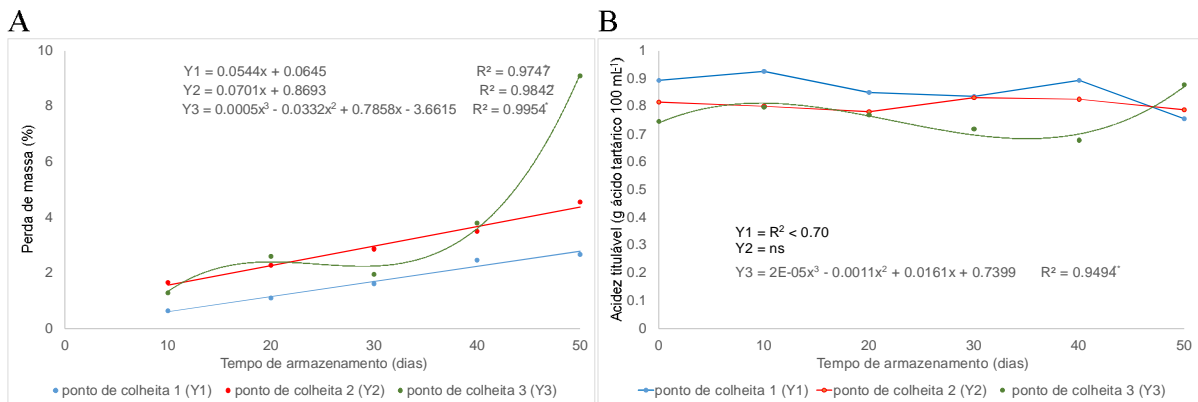


Figura 1. Perda de massa (A) e acidez titulável (B) de uvas ‘Sweet Sapphire®’ em três pontos de colheita e armazenadas durante até 50 dias sob refrigeração (0,5°C e 90% UR).

Ponto de colheita 1 = 100 dias após a poda (dap); ponto de colheita 2 = 105 dap; ponto de colheita 3 = 108 dap

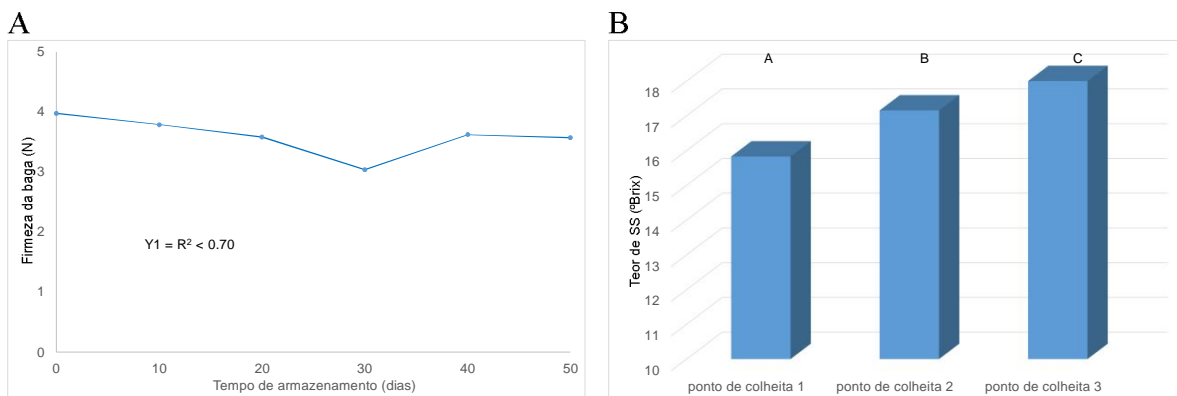


Figura 2. Firmeza da baga (A) de uvas ‘Sweet Sapphire®’ durante até 50 dias sob refrigeração (0,5°C e 90% UR) e teor de sólidos solúveis - SS (B) em três pontos de colheita.

Ponto de colheita 1 = 100 dias após a poda (dap); ponto de colheita 2 = 105 dap; ponto de colheita 3 = 108 dap.

Na figura 2B, letras diferentes representam diferenças estatísticas entre os tratamentos, pelo teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ )

O teor de SS diferiu entre os três pontos de colheita adotados, sendo que essas diferenças foram menores com o avanço do amadurecimento das uvas (Figura 2B). Quando se estabelece uma comparação entre os teores de SS obtidos no presente estudo e os reportados na literatura, constatou-se que os mesmos foram semelhantes aos resultados observados por Santos et al. (2015), em estudo realizado na região do Submédio do Vale do São Francisco com a uva ‘Sweet Celebration®’. No entanto, deve-se considerar que a uva ‘Sweet Sapphire®’ apresenta características peculiares, no quesito formato, principalmente. Por apresentar formato alongado, pode-se cogitar que a mesma possa reservar maior teor de água e apresentar gradiente de acúmulo de carboidratos e ácidos orgânicos, ao longo do comprimento.

A acidez titulável manteve-se maior nos frutos colhidos aos 100 dap e armazenados até o 40º dia, resultando em sabor que não caracteriza o completo amadurecimento da cultivar (Figura 1B).

Esta característica associado ao baixo teor de SS (15,8°Brix) limita o potencial de aceitação da cultivar, quando se adota este ponto de colheita. Por sua vez, as vantagens da colheita realizada aos 105 dap, quando o teor de sólidos solúveis médio foi 17,2°Brix, foram a menor perda de massa relativa, o que contribui para aparência e apresentação comercial do produto.

## CONCLUSÕES

A colheita da uva ‘Sweet Sapphire®’ aos 105 dias após a frutificação é vantajosa para a qualidade da uva e para logística de alcance a mercados mais distantes.

## AGRADECIMENTOS

À Fazenda Vale das Uvas, pela cessão de parte de sua área de produção e dos cachos para avaliação; à CAPES, pela concessão de bolsa de estudos à primeira autora.

## REFERÊNCIAS

- CAMARGO, U. A.; TONIETTO, J.; HOFFMANN, A. Progressos na viticultura brasileira. **Revista Brasileira de Fruticultura**. Volume Especial, p. 144-149, 2011.
- MASCARENHAS, R. D. J. **Caracterização da maturidade, compostos bioativos e qualidade sensorial de uvas apirênicas no Vale do Submédio São Francisco**. 2009. 197p. Tese de Doutorado em Ciência e tecnologia de Alimentos: Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa-PB, 2009.
- RITSCHER, P.; MAIA, J.; CAMARGO, U. A.; SOUZA, R. T. de; FAJARDO, T. V. M.; NAVES, R. de. L.; GIRARDI, C. L. **BRS Isis: nova cultivar de uva de mesa vermelha, sem sementes e tolerante ao míldio**. Embrapa Uva e Vinho-Comunicado Técnico, 2013.
- SANTOS, L. D. S.; RIBEIRO, V. G.; LIMA, M. A. C. D.; SOUZA, E. R.; SHISHIDO, W. K. Influence of gibberellic acid on physiology and quality of vine cv Sweet Celebration® on Submedium São Francisco. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 37, n. 4, p. 827-834, 2015.
- SOUZA, E. R. **Fenologia e mistura de reguladores vegetais e de fertilizante foliar no metabolismo da videira cv. Sweet Sunshine em clima semiárido**. (Tese) 2014. 163p. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” Faculdade de Ciências Agrônômicas, Botucatu-SP, 2014.