

## VIDA ÚTIL DA UVA DE MESA 'SUPERIOR SEEDLESS' APÓS ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

Maria Auxiliadora C. de Lima, Adriane L. da Silva, Joston S. de Assis

Embrapa Semi-Árido, BR 428 Km 152, CP 23, CEP 56300-970, Petrolina, PE, Brasil, [maclima@cpatas.embrapa.br](mailto:maclima@cpatas.embrapa.br)

Uvas de mesa 'Superior Seedless', provenientes de cultivo localizado em Petrolina, PE, Brasil, foram armazenadas sob refrigeração ( $3, 0 \pm 3, 8^\circ\text{C}$  e  $73, 0 \pm 7, 4\%$  UR) por até 30 dias seguidos de temperatura ambiente ( $25, 3 \pm 0, 9^\circ\text{C}$  e  $82, 7 \pm 5, 2\%$  UR) por mais 5 dias, objetivando avaliar a vida útil. Os tratamentos (0, 10, 21, 30, 32 e 35 dias) foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, com quatro repetições compostas por três cachos. Foram avaliados: perda de massa, teor de sólidos solúveis totais, açúcares solúveis totais, acidez total titulável, desgrane, podridões e aparência. A aparência foi julgada por escala de notas a partir das características: murcha das bagas, injúrias mecânicas e turgidez do engaço. Aos 30 dias, quando apareceram os primeiros sinais de murcha, a perda de massa era de 8, 1%. Porém, ao 35º dia, quando atingiu 9, 7%, esses sinais se mantinham em bagas isoladas e não comprometiam a aparência. O mesmo foi observado em relação à ocorrência de injúrias mecânicas. O desgrane aumentou após a transferência para temperatura ambiente mas não ultrapassou 0, 5%. Nessa ocasião, iniciou o desenvolvimento de fungos, afetando 1, 0% das bagas. Este fator associado à desidratação do engaço limitou a vida útil a 32 dias.