



Materiais de embalagem e conservação pós-colheita de uva 'Itália' durante o armazenamento refrigerado

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹ (maclima@cpatsa.embrapa.br); Adriane Luciana da Silva² (adrianetec@yahoo.com.br); Suellen Soraia Nunes Azevedo³ (seullensoraia@hotmail.com.br)

Com o objetivo de avaliar o uso de embalagens sobre a qualidade da uva 'Itália', comparou-se a sacola de polietileno de baixa densidade (PEBD), marca comercial Videpack de 50 micra de espessura, com a folha perfurada (3 poros de 1,1 mm de diâmetro em cada mm²) atualmente usada no Vale do São Francisco. Os cachos foram armazenados por 0, 15 e 30 sob refrigeração (1,0±1,6°C e 75±11% UR), seguidos de 3, 5, 6 e 7 dias a 20,4±2,9°C e 42±6% UR. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 2x7 (embalagem x tempo de armazenamento), com 4 repetições compostas por 3 cachos. As embalagens não afetaram a perda de massa, o teor de sólidos solúveis, a luminosidade e o croma das bagas. A redução da luminosidade a partir do 33º dia e os baixos valores de croma sugerem que as bagas tornaram-se ligeiramente opacas e bronzeadas. Por sua vez, a diminuição no ângulo de cor (H) indicou degradação de pigmentos, sendo mais evidente nos cachos embalados com a sacola. Apesar da significância estatística na acidez titulável dos frutos entre embalagens, a resposta não é relevante, não só pela limitada diferença numérica, mas também pela curta duração do efeito. A perda de turgidez do engajo comprometeu a comercialização já ao 33º dia, mas, enquanto os cachos estiveram refrigerados, o uso da sacola causou menor desidratação. Contudo, sendo as diferenças na acidez titulável, H e desidratação do engajo de pouca repercussão na qualidade, o uso das duas embalagens foi equivalente.

Palavras-chave: qualidade; uvas de mesa; vida útil.

¹ Embrapa Semi-Árido.

² Universidade Federal da Paraíba.

³ Universidade de Pernambuco, Faculdade de Formação de Professores de Petrolina.