

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



Características físicas e físico-químicas de uvas de mesa (*Vitis vinifera* L.) produzidas no Ceará

Marcelo S. Silva¹, Nádia M. dos S. Matos³, Silvanda de M. Silva², Fabiano T. de M.³ e **Ricardo E. Alves**³

¹Programa de Pós-Graduação em Agronomia – CCA/UFPB – 58.397-000-Areia-PB ² Universidade Federal da Paraíba – DCFS/CCA ³ Embrapa Agroindústria Tropical, Rua: Dra. Sara Mesquita, CEP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

Nos últimos anos, a produção e o consumo de uvas tanto de mesa, quanto para a produção de vinhos e sucos vem crescendo mundialmente, e com isso também o aumento pela suas qualidades organolépticas e nutricionais. A uva é altamente perecível, e o conhecimento de suas características físicas e físico-químicas são determinantes no seu ponto ideal de colheita, que implica diretamente, no seu potencial de consumo in natura e processamento, indicando um produto de alta qualidade. Objetivou-se a avaliar as características físicas e físico-químicas de uvas produzidas em Limoeiro do Norte –CE. Uvas das variedades ‘Ribier’, ‘Clara’ e ‘Morena’, provenientes de pomares comerciais do município de Limoeiro do Norte-CE, foram colhidas no estádio comercial de maturação e transportadas em caixas de isopor para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita da Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza-CE, onde foram avaliadas quanto ao peso, dimensões, textura, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT, ácido ascórbico e açúcares totais. O delineamento foi o inteiramente casualizado com três repetições de 30 frutos em triplicata, os dados foram submetidos a análise de variância e as médias ao teste de Tukey a 5%. As uvas ‘Ribier’, ‘Clara’ e ‘Morena’ apresentaram média de peso de baga de 6,64, 6,05 e 5,93g; comprimento de 22,4, 20,45 e 19,98 mm; 19,6 19,2 e 18,78 mm de diâmetro; textura de 2,37, 5,13 e 5,81 N; SS de 22,1, 17,7 e 17, AT de 0,67; 0,58 e 0,50; SS/AT de 33,52; 30,60 e 31,96, VIT. C de 43,69; 47,36 e 47,26; AST de 81,19, 55,26 e 68,42 mg/100g e pH de 3,98; 4,02 e 3,77 respectivamente. As uvas produzidas nessa região do CE, estão em conformidade com de mesma variedades produzidas no Vale do São Francisco em

CBFV²⁰⁰⁹

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



PE e no Sul e Sudeste do País, podendo ser utilizadas tanto no consumo in natura quanto industrializadas.

Palavra-chaves: *Vitis vinifera* L.; qualidade, uvas de mesa.