

## **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE UVAS (*VITIS VINIFERA* L.), PRODUZIDAS NO ESTADO DO CEARÁ**

David Araujo Abreu<sup>1</sup>, Marcelo Santos Silva<sup>2</sup>, Nádia Maria dos Santos Matos<sup>1</sup> e Ricardo Elesbão Alves<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará (UFC) – Departamento de Tecnologia de Alimentos; <sup>2</sup>Programa de Pós-graduação em Agronomia CCA/UFPB, <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical - Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita

Nos últimos anos, a produção e o consumo de uvas tanto de mesa, quanto para a produção de vinhos e sucos vem crescendo, 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 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, acidez titulável, relação, ácido ascórbico e açúcares totais. O delineamento foi o inteiramente casualizado com três repetições de 30 frutos em triplicata, os dados foram submetidos à 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 Ceará estão em conformidade com de mesma variedades produzidas no Vale do São Francisco em Pernambuco e no Sul e Sudeste do país, podendo ser utilizadas tanto no consumo in natura quanto industrializadas.

Órgão financiador: Banco do Nordeste