

**Determinação do teor de antocianinas da uva Isabel,
produzida nos sistemas convencional e orgânico,
através do sensor de fluorescência da clorofila**

Andressa Chiomento¹; Alberto Miele²; João Caetano Fioravanco²

A Serra Gaúcha é a maior produtora de uva do Brasil, principalmente de cultivares da espécie *Vitis labrusca* L., onde a Isabel representa cerca de 50% do total produzido. A videira é tradicionalmente cultivada no sistema convencional, mas o sistema orgânico tem ganhado adeptos nos últimos anos em função da crescente demanda por produtos sem a presença de agrotóxicos. Esses sistemas podem afetar a composição da uva, como as antocianinas, pigmentos vermelhos sintetizados na película do fruto. Desta maneira, o objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de antocianinas na maturação da uva Isabel conduzida nos sistemas convencional e orgânico. Para tanto, marcaram-se 30 cachos de cada tratamento, convencional e orgânico, onde o teor de antocianinas foi avaliado com o sensor de fluorescência da clorofila (Multiplex), entre o dia 30 de janeiro e 22 de fevereiro de 2017, totalizando oito medidas. Para isso, o aparelho foi colocado próximo ao cacho de uva dando-se um impulso, o qual forneceu o Índice Ferari. Este índice foi convertido em mg/g de uva utilizando o software CUBA disponibilizado pela empresa Force A. Os dados de cada determinação foram submetidos à análise de regressão polinomial, os quais mostraram que as antocianinas evoluíram de forma quadrática no sistema convencional ($Y = -0,0004X^2 + 0,0253X + 1,0178$; $r^2 = 0,937$) e no sistema orgânico ($Y = -0,0008X^2 + 0,0405X + 0,8965$; $r^2 = 0,976$). Do início ao fim da maturação da uva, o Índice Ferari variou de 1,053 a 1,389 na uva convencional, correspondendo a 3,11 e 4,04 mg/g de antocianinas/grama de uva. Para a uva orgânica, nesse mesmo período, este índice variou de 0,923 a 1,383, valores que correspondem a 2,75 e 4,02 mg/g de antocianinas/grama de uva. Conclui-se que a evolução do teor de antocianinas na uva Isabel produzida nos sistemas convencional e orgânico evoluiu de maneira similar.

¹ Graduanda do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-206 Bento Gonçalves, RS. Bolsista IC do Programa Pibic/CNPq. E-mail: andressa.chiomento@colaborador.embrapa.br

² Pesquisadores da Embrapa Uva e vinho, CEP 95701-008 Bento Gonçalves. E-mails: alberto.miele@embrapa.br; joao.fioravanco@embrapa.br