

CARACTERÍSTICAS DOS SUCOS DA UVA ‘BRS MAGNA’ COLHIDA DE PLANTAS SOBRE DIFERENTES PORTA-ENXERTOS APÓS DEZ MESES DA ELABORAÇÃO

Talita de Oliveira Ferreira¹, Érika Samantha Santos e Carvalho², Arlete Souza Lima³, Ana Cecília Poloni Rybka⁴, Aline Telles Biasoto Marques⁴, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima⁴

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal, Petrolina, Pernambuco, Brasil.;²Universidade Federal da Bahia/Renorbio, Programa de Doutorado em Biotecnologia/Recursos Naturais, Salvador, Bahia, Brasil; ³IF Sertão Pernambucano, Curso Técnico em Agroindústria, Petrolina, Pernambuco, Brasil. ⁴Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Semiárido, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

INTRODUÇÃO

A BRS Magna é uma cultivar de videira destinada a elaboração de sucos, lançada em 2012, e que vem apresentando produção e qualidade que atendem aos interesses de produtores, fabricantes de sucos e consumidores de várias regiões do Brasil. Porém, não possui sistema de produção definido, requerendo estudos que associem manejo e qualidade dos sucos. Uma das informações iniciais para a produção de qualidade é a escolha do porta-enxerto.

O objetivo deste estudo foi caracterizar os sucos de uva ‘BRS Magna’ elaborados a partir de cachos colhidos de plantas sobre sete diferentes porta-enxertos, nas condições do Vale do São Francisco.

MATERIAL E MÉTODOS

As uvas foram colhidas em área localizada no Campo Experimental de Bebedouro/Embrapa Semiárido, em Petrolina, Pernambuco (Figura 1A). As plantas da cultivar BRS Magna foram cultivadas em delineamento experimental em blocos ao acaso, com quatro repetições, cujos tratamentos correspondiam a sete porta-enxertos: IAC 766, IAC 572, IAC 313, Freedom, Paulsen 1103, Harmony e SO4. Após a colheita dos cachos de cada parcela experimental, foram elaborados os sucos, em suqueira de aço inoxidável.

Os sucos foram caracterizados quanto a: intensidade de cor, tonalidade, turbidez, Densidade, pH, acidez total, acidez volátil, sólidos solúveis, teores de açúcares redutores e IPT.

Tabela 1 - Características físicas e químicas dos sucos elaborados a partir de uvas ‘BRS Magna’ colhidas de plantas sobre diferentes porta-enxertos e após 10 meses de armazenamento.

Porta-enxerto	Intensidade de cor	Tonalidade	Turbidez (NTU)	Densidade (g.L ⁻¹)	pH	Acidez total(g.L ⁻¹)	Acidez volátil (g.L ⁻¹)	Sólido solúveis	Açúcares redutores (g.L ⁻¹)	IPT
IAC 766	11,54 ±0,08	0,97 ±0,02	350,25±11,50	1,068 ±0,00	3,34±0,06	8,14 ± 0,08	0,18 ± 0,00	16,6 ±0,1	200,79 ±26,37	59,60 ±0,91
IAC 572	12,00 ±0,45	0,88 ± 0,02	276,50±21,87	1,071 ±0,00	3,56±0,06	7,39 ± 0,26	0,15 ± 0,01	16,9±0,7	235,08 ±21,17	55,26 ±0,50
IAC 313	5,32 ± 0,27	1,12 ± 0,04	122,65±32,54	1,076 ±0,00	3,82±0,06	8,78 ± 0,19	0,20 ± 0,06	18,8±0,1	173,78 ±8,89	31,70 ±0,61
Freedom	6,20 ± 0,35	1,18 ± 0,05	152,05±45,71	1,075 ±0,00	3,40±0,01	7,73 ± 0,09	0,17 ± 0,01	18,1 ± 0,1	206,36 ±14,23	32,81 ±0,60
Paulsen 1103	9,83 ± 0,67	0,91 ± 0,02	250,50±30,03	1,071 ±0,00	3,53±0,01	6,90 ± 0,00	0,18 ± 0,00	17,8 ± 0,3	201,30 ±16,23	60,79 ±1,00
Harmony	12,17 ±0,48	0,91 ± 0,01	235,2 ±16,26	1,076 ±0,00	3,64±0,05	7,01 ± 0,08	0,18 ± 0,00	18,8 ± 0,2	173,78 ±8,90	66,20 ±2,07
SO4	11,53± 0,54	0,94 ± 0,05	245,0±11,63	1,076 ±0,00	3,52±0,09	7,28 ± 0,09	0,15 ± 0,01	18,5 ± 0,1	201,30 ±16,23	63,32 ±0,75

Os dados estão representados por suas médias e desvios-padrões

CONCLUSÃO

As características dos sucos de uva ‘BRS Magna’ indicaram que o armazenamento por dez meses comprometeu a qualidade, particularmente no que se refere à turbidez. O porta-enxerto que apresentou melhor qualidade foi o IAC 313. Este distinguiu-se em relação a algumas características físicas e químicas do suco.

Referências

Ritschel, P.; Maia, J. D. G.; Camargo, U. A.; Zanús, M. C.; Souza, R. T. de; Fajardo, T. V. M. (2012). ‘BRS Magna’ nova cultivar de uva para suco com ampla adaptação climática. Comunicado Técnico, 125, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 11 p.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A qualidade dos sucos conforme a Tabela 1 variou a partir do porta-enxerto utilizado no campo, identificando-se o tratamento IAC 313 como distinguindo-se em relação à tonalidade, ao teor de sólidos solúveis, ao teor de açúcares redutores e à acidez total. Porém, o período de dez meses de armazenamento (Figura 1B) resultou em processos de deterioração da qualidade, particularmente em relação à turbidez, que requerem ajustes na técnica de elaboração adotada

Figura 1 – Imagem do suco da ‘BRS Magna’ após 10 meses de armazenamento.



Fotos: Wilyanne M. D. Bonfim (A) e Talita de O. Ferreira (B)

Agradecimentos

À Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE), pela concessão de bolsa de estudos, na categoria mestrado, para a primeira autora, e à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), pelo financiamento e disponibilização da infraestrutura para a realização do trabalho.