

Perfil e teores de antocianinas em uva ‘BRS Magna’ sob diferentes porta-enxertos em ciclos distintos

Eleonora Barbosa Santiago da Costa¹; Vanda Maria de Aquino Figueiredo²; Liziane Marques dos Santos³; Phetrus Bittar de Araújo⁴; Maria Auxiliadora Coêlho de Lima⁵

Resumo

A BRS Magna é uma cultivar de uva para a elaboração de suco, rica em compostos fenólicos, como as antocianinas. Seus teores variam de acordo com a cultivar, maturidade e condições climáticas. O porta-enxerto influencia o crescimento vegetativo, a produção e a qualidade do cacho. Também, sofre interferência das condições edafoclimáticas e responde diferentemente de acordo com a copa sobre ele enxertada. Neste trabalho, objetivou-se quantificar, por cromatografia líquida de alta eficiência, os teores de compostos antociânicos em bagas de videira ‘BRS Magna’ cultivada sobre sete porta-enxertos em dois ciclos produtivos, no Submédio do Vale do São Francisco. O experimento foi conduzido no Campo Experimental de Bebedouro, pertencente à Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, utilizando-se os porta-enxertos IAC 313, IAC 572, IAC 766, Harmony, Freedom, Paulsen 1103 e SO4, em delineamento experimental em blocos ao acaso em parcelas subdivididas no tempo, com três repetições. As uvas foram colhidas nos ciclos do segundo semestre dos anos de 2017 e 2018. Os extratos das amostras para leitura em cromatógrafo líquido de alto desempenho foram obtidos de 50 bagas de cada repetição, das quais foram retiradas as sementes para posterior liofilização. Nas amostras liofilizadas, foram quantificadas as antocianinas: calistefina, cianina, curomanina, mirtilina, malvina e oenina. Malvina foi a antocianina majoritária, apresentando teores até 60 vezes maiores que os da oenina, que estava presente em menor quantidade que as demais. Entre os porta-enxertos, maiores acúmulos de antocianinas foram observados nas uvas colhidas de plantas sobre o Harmony. Mesmo estudando-se períodos equivalentes do

¹Engenheira-agrônoma, doutoranda em Agronomia – UFPB, Areia, PB.

²Engenheira-agrônoma, mestranda em Agronomia – UFPB, Areia, PB.

³Engenheira-agrônoma, mestranda em Produção Vegetal – Univasf, Petrolina, PE.

⁴Bacharel em agroindústria, mestrando em Agronomia – UFPB, Areia, PB.

⁵Engenheira-agrônoma, D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisadora Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, auxiliadora.lima@embrapa.br.

ano, as uvas colhidas no segundo semestre de 2017 apresentaram teores até 50% superiores, para a maioria das antocianinas. Isso pode ser atribuído às diferenças das condições climáticas em ambos os períodos estudados, de forma que, sob temperatura e umidade relativa mais favoráveis, tem-se estímulo à síntese e estabilidade desses compostos.

Palavras-chave: antocianinas, compostos fenólicos, uva para suco.

Financiamento: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes); Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).