

INFLUÊNCIA DA EMBALAGEM E DO DIÓXIDO DE ENXOFRE
NA FRIGOCONSERVAÇÃO DA UVA DONA ZILÁ

Umberto A. Camargo¹, Ana Beatriz C. Czermainski¹, Olavo R. Sônego¹,
Rosa M. Valdebenito Sanhueza¹, Francisco Mandelli¹
e Paulo S. T. Maidana²

A oferta de uvas americanas de mesa (cultivares de *Vitis labrusca* e seus híbridos) no mercado brasileiro está concentrada entre dezembro e fevereiro. A frigorificação, especialmente de uvas de maturação tardia, pode contribuir no prolongamento do período de oferta. O objetivo deste trabalho foi avaliar a frigoconservação da uva Dona Zilá em diferentes formas de embalagem. A uva foi acondicionada em caixas de madeira com capacidade para 5 kg e foi submetida aos tratamentos: 1) bolsa de polietileno perfurada na ausência (T1) e presença de SO₂ (envelope gerador com 7 g de metabissulfito de sódio) (T2); 2) papel de seda no fundo das caixas e sobre a uva na ausência (T3) e presença de SO₂ (T4). O armazenamento foi em câmara com refrigeração indireta, sistema de jaqueta, à temperatura de -0,2°C e umidade relativa de 95%. As avaliações foram feitas após 30, 45 e 60 dias de armazenamento, acrescidos de 4 dias em temperatura ambiente, considerando-se perda de peso, peso da uva de degrana, peso de uvas podres e aspecto geral (cor, turgescência e cor da ráquis). Após 30 dias de armazenamento, os tratamentos não apresentaram diferenças para as características quantitativas avaliadas. Com 45 e 60 dias de armazenamento a perda de peso foi significativamente menor na uva embalada em polietileno (T1 e T2), mas a incidência de podridões foi significativamente maior notadamente pelo efeito de T1. Os resultados foram similares quanto à degrana. A aparência das bagas manteve-se normal em cor e turgescência nas três épocas; o aspecto da ráquis foi verde-amarelado com manchas escuras até 45 dias de estocagem e, aos 60 dias, ficou totalmente escuro e murcho, com partes secas, exceto para T1. O sabor da uva até os 30 dias foi levemente alterado sem perda da qualidade, ficando melhor classificado T4. Aos 45 e 60 dias o sabor da uva ficou prejudicado. Os resultados deste trabalho indicam a viabilidade de armazenamento da uva Dona Zilá por um período de 30 dias, com quaisquer dos tratamentos testados.

¹ EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS.

² CESA, Caixa Postal 873, CEP 95110-690 Caxias do Sul, RS.