

PROCESSAMENTO MÍNIMO DE UVAS DE MESA SEM SEMENTE. MIGUEL, A.C.A. (1); MATTIUZ, B.H. (1); NACHTIGAL, J.C. (2); DURIGAN, J. F. (1). (1) Departamento de Tecnologia, FCAV-UNESP, Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/nº. CEP: 14884-900, Jaboticabal. SP, Brasil. (2) Embrapa Uva e Vinho – Estação Experimental de Jales, CP. 241, CEP.: 15.700-000, Jales, SP, Brasil. E-mail: benhur@fcav.unesp.br

Nas últimas décadas tem aumentado a procura por alimentos convenientes, saudáveis e de rápido preparo, denominados minimamente processados. A possibilidade de venda de uvas de mesa sem sementes para supermercado e estruturas afim, é muito grande. Este trabalho objetivou avaliar o comportamento pós-colheita de duas seleções de uvas de mesa sem semente, quando submetidas ao processamento mínimo, e armazenadas a 2,5°C. Foram utilizados material de duas seleções (1 e 8) procedente da Estação Experimental de Jales. No laboratório os cachos de uva foram higienizados pela imersão em solução de cloro a 300 ppm por 5 min, e posteriormente levados à câmara fria, a 12°C, por 12h. Pessoas treinadas e com proteção adequada procederam à degrana dos cachos e ao enxágüe das bagas. Após, estas foram acondicionadas em bandejas de tereftalato de polietileno (PET) transparente e com tampa e armazenadas a 2,5°C. A cada três dias foram avaliadas a perda de massa fresca e a aparência. Semanalmente foram realizadas análises de coloração (luminosidade, ângulo de cor e cromaticidade), do teor de sólidos solúveis totais (SST) e da acidez total titulável (ATT). Durante o período de armazenamento, houve uma perda de massa fresca média de 0,02%, para ambas as seleções. Evidenciou-se a manutenção da qualidade comercial, dada pelas notas de aparência, até o 30º e 24º dia de armazenamento, para as seleções 1 e 8, respectivamente. Não houve diferenças na coloração e na composição química das bagas, ao longo do período de armazenamento. A seleção 1 apresentou teores médios de 22,1 °Brix (SST) e 0,562% de ATT. Já na seleção 8 verificou-se média de 15,9 °Brix e 0,863% para essas variáveis. A seleção 1 apresentou uma melhor manutenção da aparência, além de melhor qualidade organoléptica, nas condições do experimento.