



DESENVOLVIMENTO DE UVA PASSA A PARTIR DA VARIEDADE 'BRS ISIS'

MOREIRA, R. T. (MOREIRA, R. T.) (/slaca/slaca-2015/autores/ricardo-moreira?lang=pt-br) ; VIEIRA, D. M. (VIEIRA, D. M.) (/slaca/slaca-2015/autores/danise-medeiros-vieira?lang=pt-br)¹ ; BIASOTO, A. C. T. (BIASOTO, A. C. T.) (/slaca/slaca-2015/autores/aline-biasoto?lang=pt-br)² ; A. C. T.; RYBKA (A. C. T.; RYBKA) (/slaca/slaca-2015/autores/ana-cecilia-poloni-rybka?lang=pt-br)³ ; FIGUEIRÊDO NETO, A. (FIGUEIRÊDO NETO, A.) (/slaca/slaca-2015/autores/acacio-figueiredo-neto?lang=pt-br)⁴ ; De Freitas, S. T. (De Freitas, S. T.) (/slaca/slaca-2015/autores/sergio-freitas?lang=pt-br)⁵

☆ (/proceedings/25/_papers/36317/favorite?lang=pt-br)

No Brasil, a produção de uvas de mesa é bastante diversificada, incluindo uvas finas com semente e apirênicas, sendo a produção destas concentrada no pólo exportador Petrolina-Juazeiro, localizado no Submédio do Vale do São Francisco. A 'BRS Isis' é uma nova cultivar de uva de mesa sem sementes, desenvolvida pela Embrapa, que tem demonstrado boa adaptação as condições climáticas da região, alta produtividade e qualidade satisfatória dos frutos. O objetivo deste trabalho foi testar a cultivar BRS Isis para o desenvolvimento de uva passa, com vistas a gerar uma alternativa de renda para os produtores no Submédio do Vale do São Francisco. As passas foram obtidas através da secagem em secador de bandeja, realizada a 60°C até que a atividade de água das uvas atingisse o valor de 0,4, conduzindo-se quatro repetições de secagem. Para a caracterização da qualidade das uvas passas foram realizadas as análise de acidez total, sólidos solúveis, umidade, firmeza, utilizando Texturômetro TA-XT Plus Texture Analyser e cor, com leitura dos parâmetros luminosidade (L*), cromaticidade (C*) e ângulo hue (H), através de um colorímetro digital modelo Minolta CR-400. As uvas passas apresentaram 18,2% de umidade, apresentando-se de acordo com a legislação vigente, relação de solido solúveis e acidez (SST/AT) foi de 20,08, valor superior ao encontrado na literatura para esse tipo de produto, firmeza de 0,076g quando submetida a compressão. Com relação a cor, o valor do croma (C*) foi de 8,94 característico de um brilho intenso, a luminosidade (L*) de 26,7, indicando a cor escura e ângulo Hue de 28,55 caracterizando a uva passa como avermelhada. Diante dos resultados obtidos neste trabalho, podemos concluir que a variedade 'BRS Isis' apresenta boas caraterísticas físico-químicas para a produção de uva passa na região do Submédio do Vale do São Francisco.

Tipo de Apresentação

Pôster

Instituições

¹ Universidade Federal da Paraíba ;

² Semiárido - Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA ;

³ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária ;

⁴ Colegiado de Engenharia Agrícola - Engenharia Agrícola - Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF) ;

⁵ Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita / EMBRAPA - Embrapa Semiárido - Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA

Eixo Temático

Ciência e Tecnologia de Alimentos (CT)

Como citar esse trabalho?