

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MERCADOLÓGICA DA UVA CV. ITÁLIA PRODUZIDA EM
PETROLINA - PE¹

Mohammad Menhazuddin Choudhury²

A maioria dos pequenos viticultores do Nordeste brasileiro não tem conhecimento das características qualitativas e quantitativas do seu produto, o que dificulta a comercialização deste nos mercados exigentes e competitivos. Com o objetivo de determinar a qualidade mercadológica da uva de mesa 'Itália', produzida no Perímetro Irrigado de Bebedouro, em Petrolina-PE, realizou-se um levantamento no período de 1997 a 1999, focalizando os atributos físicos, químicos, patológicos e entomológicos da uva. Três caixas de papelão, contendo 3,0kg de uva, foram coletadas ao acaso em cada um dos 138 parreirais selecionados, e levadas ao Laboratório de Qualidade Mercadológica da Embrapa Semi-Arido, onde efetuou-se três avaliações: a 0, 15 e 30 dias após a colheita. As amostras de 15 e 30 dias foram armazenadas à temperatura de 2 – 4°C e à umidade relativa de 85-95%. Com base nos dados obtidos, foi possível verificar que somente 8,7; 3,7 e 0,7% de todas as amostras analisadas, respectivamente, no período de 0, 15 e 30 dias de armazenamento, foram classificadas como uva Extra AA (1ª classe); 15,9; 11,6 e 6,5% como classe Extra A (2ª classe); 37,7; 22,5 e 14,5% como classe Extra (3ª classe). A grande parte da produção de uva foi classificada nas classes inferiores: Especial (4ª classe) — 21,7; 39,9 e 52,2% e Especial Fraca (5ª classe) — 15,9; 22,5 e 26,1%. Por isso, a maioria dos viticultores desse perímetro não conseguiram alcançar a alta qualidade mercadológica exigida pelos mercados mais vantajosos economicamente.

¹Apoio financeiro: Embrapa Semi-Arido.

²Embrapa Semi-Arido, CP 23, CEP 56300-970, Petrolina - PE, e-mail: mohammad@cpatsa.embrapa.br