

¹ Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56300-970, Petrolina, PE. *E-mail: maclima@cpatsa.embrapa.br

² Estudante do Curso de Tecnologia de Alimentos, CEFET, BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, 56300-000, Petrolina, PE.

³ Estudante do Curso de Biologia, Universidade de Pernambuco, Faculdade de Formação de Professores de Petrolina, BR 203 Km 02, 56300-000, Petrolina, PE.

CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA SELEÇÃO DE UVA 'A1118' EM TEMPERATURA AMBIENTE

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima^{1}, Patrícia Coelho de Souza Leão¹, Sônia Maria Amorim Loura², Danielly Cristina Gomes da Trindade³, Suellen Soraia Nunes Azevedo⁴*

Cachos da seleção A1118, provenientes de 10 plantas cultivadas na Estação Experimental de Bebedouro (Petrolina-PE), da Embrapa Semi-Árido, foram armazenados sob temperatura ambiente ($25,0 \pm 1,8^{\circ}\text{C}$ e $42 \pm 5\%$ UR) com o objetivo de avaliar sua conservação pós-colheita. Os tratamentos corresponderam aos tempos de armazenamento aos quais os cachos foram submetidos: 0, 2, 4, 7 e 8 dias. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro repetições, constituídas por quatro cachos cada uma. As variáveis avaliadas foram: cor da casca, através dos atributos luminosidade, cromaticidade e ^oHue; acidez total titulável (ATT); teor de sólidos solúveis totais (SST); perda de massa; desgrane; turgidez do engaço e murcha das bagas. As mudanças mais importantes na coloração das bagas foram decorrentes da perda de brilho (luminosidade). Por sua vez, componentes químicos, como a ATT, não apresentaram variações consideráveis durante o armazenamento. O aumento verificado no teor de SST pode ser atribuído à perda de água, que concentrou os sólidos presentes na polpa. Ao 4^o dia de armazenamento, quando a perda de massa era de 6,7%, a percentagem de bagas murchas no cacho atingiu o limite máximo aceitável para comercialização. No entanto, a turgidez do engaço foi o fator que mais comprometeu a aparência do cacho uma vez que se observava seca praticamente total já no 2^o dia. O problema pode ser amenizado elevando-se a umidade relativa no ambiente de armazenamento. O desgrane alcançou 1,6% aos 7 dias, possivelmente, como conseqüência da desidratação do engaço e murcha das bagas. Não foi registrada a ocorrência de podridões durante o período.