

# CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA UVA “SUPERIOR SEEDLESS” APÓS TRATAMENTOS COM ALTAS CONCENTRAÇÕES DE CO<sub>2</sub>

SUELLEN SORAIA NUNES AZEVEDO, MARIA AUXILIADORA COÊLHO DE LIMA\*,  
ADRIANE LUCIANA DA SILVA, POLYANE DE SÁ SANTOS

Instituição: EMBRAPA SEMI-ÁRIDO

Departamento: LABORATÓRIO DE PÓS-COLHEITA

Área de Conhecimento: 50701002 - Ciência de Alimentos

Palavras-chave: UVAS APIRENAS; VIDA ÚTIL; CO<sub>2</sub>;

Outras Instituições que Apóiam o Projeto: FACEPE; CNPq; BANCO DO NORDESTE

O objetivo do projeto é avaliar a eficiência de tratamentos pós-colheita com altos níveis de CO<sub>2</sub> sobre a qualidade e vida útil da uva de mesa ‘Superior Seedless’. Devido a atrasos na aquisição de materiais, o experimento principal para o cumprimento desse objetivo está em andamento. Outros experimentos foram realizados objetivando estudar a qualidade e vida útil da uva. No primeiro, denominado *Vida útil da uva ‘Superior Seedless’ durante o armazenamento refrigerado*, os cachos foram armazenados sob refrigeração ( $3,0 \pm 3,8^\circ\text{C}$  e  $73,0 \pm 7,4\%$  UR) por até 30 dias, seguidos de temperatura ambiente ( $25,3 \pm 0,9^\circ\text{C}$  e  $82,7 \pm 5,2\%$  UR) por até 5 dias. Os tratamentos foram o tempo de armazenamento: 0, 10, 21, 30, 32 e 35 dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quatro repetições de três cachos. Foram avaliados perda de massa, sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável (AT), açúcares solúveis totais (AST), desgrane, podridões e aparência. A vida útil da uva foi de 32 dias, sendo determinada pela ocorrência de podridões e pela desidratação de engajo. No segundo experimento, intitulado *Maturação da uva ‘Superior Seedless’ nas condições de cultivo do Submédio São Francisco*, os cachos foram marcados para avaliações periódicas, iniciadas aos 37 dias após o início da frutificação e realizadas até o amadurecimento. Em cada tempo de avaliação, foram analisados: massa do cacho, cor da baga, pH, SST, AT e AST. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado, com quatro repetições de três cachos. A maturação da uva caracterizou-se por ganho na massa do cacho, decréscimo na AT, aumento no pH e acúmulo nos teores de SST e AST. Por sua vez, as mudanças observadas na cor não apresentaram evolução definida ou apresentaram variações pouco importantes do ponto de vista prático. Aos 69 dias, os cachos estavam maduros e prontos para colheita uma vez que atendiam aos requisitos mínimos dos principais mercados.