

## QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DA UVA 'BENITAKA' SOB ATMOSFERA CONTROLADA<sup>1</sup>,

Marcos Góes Oliveira<sup>2</sup>, Joston Simão de Assis<sup>3</sup>, Fabio del Monte Coccozza<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela Hamburg Sud

<sup>2</sup> Graduando em Biologia Universidade Estadual de Pernambuco (UPE), Bolsista FAGRO/Embrapa Semi-Árido

<sup>3</sup> Pesquisador Embrapa Semi-Árido, CP 23, CEP: 56302-970, Petrolina, PE, Brasil, joston@cpatsa.embrapa.br

Um novo sistema de transporte marítimo de frutas em containers de atmosfera controlada (AC) foi testado com uva de mesa 'Benitaka'. Para este experimento o contêiner de AC, com temperatura ajustada a 0,5 oC, umidade relativa a 95%, concentração de oxigênio 3% e concentração de CO<sub>2</sub> a 0%, foi carregado com vinte paletes de caixas de uvas, sendo 16 com caixas vazias e quatro com caixas contendo as uvas, que foram submetidas a dois tratamentos: embalagem contendo gerador de SO<sub>2</sub> e embalagens sem o gerador de SO<sub>2</sub>, envolvidas ou não com filme de PVC. Após o fechamento, o contêiner foi transportado para o estacionamento da Hamburg Sud no Distrito Industrial de Petrolina, onde permaneceu em funcionamento durante 30 dias para simular um transporte a longa distância. Após este período o contêiner foi aberto e as uvas descarregadas e colocadas em ambiente a 20-22oC temperatura e 50-60% de umidade relativa para simular o período de comercialização. Para avaliações de qualidade analisou-se a perda de matéria fresca (%), sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), a relação entre (SST/ATT) e aparência, esta, observada através de fotos. Os resultados obtidos mostraram que as uvas Benitaka conservaram-se muito bem nas condições de atmosfera controlada programada no contêiner. Ao longo do armazenamento, não houve diferenças para SST, ATT e na relação entre SST/ATT. As uvas apresentaram ótima aparência e características físico-químicas desejáveis, mesmo sem a utilização do gerador de SO<sub>2</sub>, indicando que este tratamento pode ser descartado quando o transporte for efetuado nos contêineres de AC. Esses resultados sugerem que esse sistema, possibilita uma nova opção comercial para atender mercados distantes através do transporte marítimo.

Palavra chave: Uva, Conservação Pós Colheita e Atmosfera controlada