

Conservação pós-colheita da uva 'Superior Seedless' sob atmosfera modificada durante o armazenamento refrigerado.

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima<sup>1</sup>, Adriane Luciana da Silva<sup>2</sup>, Tânia Bené Florêncio Amorim<sup>3</sup>, Danilo Latapiat<sup>3</sup>, Marco Exner<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, Pernambuco, Brasil. maclima@cpatsa.embrapa.br

<sup>2</sup>Bolsista Rohm and Haas, Embrapa Semi-Árido, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

<sup>3</sup>Fruitfort Agrícola e Exportação Ltda, Projeto de Irrigação Senador Nilo Coelho, lote 642, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

<sup>4</sup>C-exner, Recife, Pernambuco, Brasil.

O emprego de atmosfera modificada através de polietileno de baixa densidade (PEBD) foi avaliado em uvas 'Superior Seedless' durante o armazenamento refrigerado ( $2,0 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$  e  $92 \pm 2\%$  UR) seguido de temperatura ambiente. Comparou-se a embalagem de PEBD Smartbag<sup>®</sup> à sacola plástica perfurada (2 orifícios de aproximadamente 1,1 mm de diâmetro  $\text{cm}^{-2}$ ), usada comercialmente. Os tempos de armazenamento avaliados foram: 0; 20 dias sob refrigeração seguidos de 3 dias a  $25,8 \pm 2,4^{\circ}\text{C}$  e  $36 \pm 7\%$  UR; 31 dias sob refrigeração seguidos de 3 dias a  $24,7 \pm 3,0^{\circ}\text{C}$  e  $37 \pm 6\%$  UR; 40 dias sob refrigeração seguidos de 3 dias a  $23,3 \pm 3,0^{\circ}\text{C}$  e  $37 \pm 3\%$  UR; 52 dias sob refrigeração seguidos de 3 dias a  $24,5 \pm 2,0^{\circ}\text{C}$  e  $38 \pm 4\%$  UR e 63 dias sob refrigeração seguidos de 3 dias a  $24,5 \pm 2,0^{\circ}\text{C}$  e  $38 \pm 4\%$  UR. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial  $2 \times 6$  (embalagem x tempo), com três repetições representadas por caixas de 4,5 kg. Foram analisados: perda de massa, sólidos solúveis, acidez titulável e aparência. A aparência foi avaliada por escala de notas para manchas (4-ausência, 3-presença em até 5%, 2- 6-20%, 1- 21-40% e 0-mais de 40% das bagas); sinais de murcha (4-ausência, 3-até 5%, 2- 6-10%, 1- 11-25% e 0-mais de 25% das bagas) e desidratação do engajo (4-túrgido, 3-desidratação do pedicelo e/ou região superior da ráquis, 2-pedicelo e até 10% da ráquis, 1-pedicelo e 11 a 40% da ráquis e 0-mais de 40% desidratado). A embalagem Smartbag<sup>®</sup>, comparada à sacola perfurada, reduziu a perda de massa em 27%, no momento da saída da câmara fria, e em 14%, após 3 dias sob temperatura ambiente. Sinais de murcha, atingindo menos de 10% das bagas, foram registrados na segunda e na última avaliação dos cachos embalados com Smartbag<sup>®</sup> e na última avaliação daqueles embalados em sacola perfurada. Por sua vez, observou-se desidratação dos pedicelos e de mais de 10% da ráquis dos cachos da sacola perfurada, nas avaliações realizadas aos 3 dias após a refrigeração durante 40, 52 e 63 dias. Quando se usou Smartbag<sup>®</sup>, a desidratação atingiu no máximo os pedicelos e a parte superior da ráquis. Portanto, a menor perda de massa dos cachos nessa embalagem resultou em bom estado de hidratação do engajo, até o 66º dia.

Palavras-chaves: PEBD, qualidade pós-colheita, vida útil.