

## USO DE DIFERENTES TIPOS DE EMBALAGENS EM UVAS APIRÊNICAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, CV. CLARA

Cunha Júnior, L.C.<sup>1</sup> (luiscarloscunha@hotmail.com); Mattiuz, B.H.<sup>1</sup> (benhur@fcav.unesp.br); Martins, R.N.<sup>1</sup>; Nachtigal, J.C.<sup>2</sup>; Santos, L.O.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Estadual Paulista. UNESP-FCAV, Departamento de Tecnologia. Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n. 14.884-900. Jaboticabal, SP, Brasil.

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95.700-000. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

Este trabalho avaliou diferentes tipos de embalagem para conservação de produtos minimamente processados (PMP) de uvas sem sementes, cv. Clara. Os cachos foram higienizados com água clorada ( $200 \text{ mg.L}^{-1}$ ) por três minutos e, em seguida, armazenados em câmara fria higienizada a  $10^{\circ}\text{C}$  por 10 horas. O processamento foi realizado a  $10^{\circ}\text{C}$ , sob condições higiênicas, destacando-se as bagas dos cachos através do corte rente ao pedicelo. As bagas foram acondicionadas em três tipos de embalagens: contentores de tereftalato de polietileno (PET) transparente, com tampa (Neoform N-90<sup>®</sup>), o mesmo tipo de contentor, porém, com revestimento de filme de PVC de  $12\mu$  (Omnifilm<sup>®</sup>); filme poliolefinico PD-900 (Cryovac<sup>®</sup>) utilizando vácuo parcial. Os produtos foram armazenados a  $6^{\circ}\text{C}$  por 42 dias. Avaliou-se a aparência, a perda de massa fresca, a coloração e os teores de acidez titulável e de sólidos solúveis, a cada sete dias. A perda de massa fresca acumulada foi maior nos produtos embalados com PVC (4,46%) e a menor com PD (0,18%). Os produtos minimamente processados embalados com PET e PD-900 mantiveram a boa aparência por até 35 dias. As uvas embaladas em PET apresentaram menor índice de escurecimento (<10%), o que foi evidenciado também pela maior luminosidade (46,97). No mesmo período, o produto embalado em PD-900 apresentou o maior índice de escurecimento (50%). A acidez titulável diminuiu ao longo do armazenamento e foi menor nos produtos embalados com PD-900. Evidenciou-se que as uvas embaladas em PD-900 apresentaram odor alcoólico ao 35º dia de armazenamento. Os teores de sólidos solúveis mantiveram-se constantes durante o armazenamento, em todos os tratamentos. Pelos resultados obtidos, pode-se concluir que o uso de bandejas de tereftalato de polietileno (PET) foi o mais recomendável para o acondicionamento de produtos minimamente processados de uvas sem semente cv. Clara. Apoio financeiro: Embrapa Uva e Vinho (Proc. n. 403/04).