

PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS DE UVAS SEM SEMENTES, CV. LINDA, ASSOCIADOS A DIFERENTES TIPOS DE EMBALAGENS

Cunha Júnior, L.C.¹ (luiscarloskunha@hotmail.com); Mattiuz, B.H.¹ (benhur@fcav.unesp.br); Martins, R.N.¹; Nachtigal, J.C.²; Ogassavara, F.O.¹

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

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

O objetivo deste trabalho foi avaliar diferentes tipos de embalagens na produção de produtos minimamente processados (PMP) de uvas sem semente, cv. Linda. Os cachos foram higienizados com água clorada (200 mg.L^{-1}) por três minutos e, em seguida, armazenados em câmara fria higienizada a 10°C por 10 horas. O processamento foi realizado a 10°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[®]), o mesmo tipo de contentor, porém, com revestimento de filme de PVC de 12μ (Omnifilm[®]); filme poliolefinico PD-900 (Cryovac[®]) utilizando vácuo parcial. Os produtos foram armazenados a 6°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 (7,00%) e a menor com PD-900 (0,30%). A aparência dos PMP embalados em PET e em PD-900 manteve-se boa por 42 dias. As uvas embaladas em PET apresentaram menor índice de escurecimento ($<10\%$), o que foi evidenciado também pela maior luminosidade (45,16). Os PMP embalados em PVC tiveram na média o maior valor de ângulo de cor (126,33). A acidez titulável diminuiu ao longo do armazenamento, e foi menor nos produtos embalados com PET ($0,50\text{g.}100\text{mL}^{-1}$ de ácido tartárico). Os teores de sólidos solúveis mantiveram-se constantes durante o armazenamento, dentre os tratamentos, os PMP embalados com PD-900 mantiveram os maiores teores (16,80°Brix). 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. Linda. Apoio financeiro: Embrapa Uva e Vinho (Proc. n. 403/04).