

CARACTERIZAÇÃO DA COR DE DIFERENTES VARIEDADES DE UVAS ORIUNDAS DE LIMEIRO DO NORTE-CE

Thiago Gomes Cardoso², Marcelo Santos Silva¹, Nádia Maria dos Santos Matos², Ricardo Elesbão Alves³.

¹Programa de Pós-graduação em Agronomia, CCA/UFPB, Cep: 58397-000 - Areia, PB.

²Universidade Federal do Ceará (UFC) – Depto. de Tecnologia de Alimentos, Cep: 60356-000, Fortaleza, CE.

³Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE.

Os principais atributos a serem observados na determinação do ponto de colheita e na qualidade de uvas são a coloração, textura e o sabor. No entanto, estes atributos variam entre as espécies e mesmo entre cultivares. No caso da uva, para as brancas o ponto ideal de colheita é a mudança do tom verde para o amarelo e para as vermelhas ou pretas, sua intensificação. Embora a coloração da uva não seja determinante para o ponto de colheita, ela é muito importante à padronização do produto, além de atributo de qualidade mais atrativo. Teve-se como objetivo caracterizar a coloração de uvas de forma objetiva e quantificar os seus principais pigmentos. Para tanto, uvas das variedades 'Ribier', 'Clara' e 'Morena', provenientes de pomares comerciais do município de Limoeiro do Norte-CE, foram colhidas no estágio comercial de maturação e transportadas em caixas de isopor para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita da Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza- CE, onde foram realizadas medições de cor objetiva (L a b) com auxílio de colorímetro digital (MINOLTA) e após processadas, a quantificação de clorofila total, carotenóides totais e antocianinas totais. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado com três repetições de 30 frutos em triplicata, os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias ao teste de Tukey a 5%. Os parâmetros L a b, foram 21,789, -0,758 e 0,51931; 37,01133, -5,48333 e 9,661333; 26,93467, -0,586 e -0,70533; Antocianinas de 109,9, 1,14 e 67,62 mg/100g; Carotenóides de 0,27, 0,40 e 0,37 mg/100g, para as variedades 'Ribier', 'Clara' e 'Morena', respectivamente, além de clorofila total de 0,66 mg/100g na uva 'Clara'. Todas as variedades apresentam uma coloração atrativa, tanto para o consumo como para a produção de vinhos, além de bom conteúdo de pigmentos superiores que são fonte de vitaminas e antioxidantes naturais.

Órgão financiador: Banco do Nordeste