

INFLUÊNCIA DA CONSERVAÇÃO REFRIGERADA NA QUALIDADE DAS UVAS DE MESA BRS CLARA E BRS MORENA

TATIANE TIMM STORCH, CÉSAR LUÍS GIRARDI, NORMA MACHADO DA SILVA, MIGUEL ANGELO FULGEARINI, FLÁVIO BELLO FIALHO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS (UFPEL) - BOLSISTA DE MESTRADO (CNPQ), EMBRAPA UVA E VINHO - PESQUISADOR A, UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL (UERGS) - BOLSISTA PIBIC (CNPQ).

O mercado das uvas de mesa tem aumentado em importância, tanto no âmbito nacional quanto internacional, com uma considerável preferência do consumidor pelas uvas sem sementes. A competitividade do Brasil nesse segmento de mercado depende do desenvolvimento de novas cultivares, as quais devem apresentar características qualitativas exigidas pelo consumidor. Recentemente a Embrapa Uva e Vinho lançou duas novas cultivares de uva sem sementes denominadas BRS Clara e BRS Morena, as quais começam a despertar interesse pelos produtores da Serra Gaúcha. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o comportamento pós-colheita dessas cultivares durante o armazenamento refrigerado. Para isso, cachos de ambas cultivares foram colhidos em pomar comercial conduzido sob cobertura plástica existente no Vale dos Vinhedos em Bento Gonçalves/RS. Após a colheita as amostras dos frutos foram armazenadas durante um período de 0, 10, 20 e 30 dias em câmaras frias experimentais a 0°C e umidade relativa de $\pm 95\%$, divididas em três blocos de cinco repetições. As análises de qualidade foram realizadas após 3 dias de manutenção a temperatura ambiente. As variáveis analisadas foram sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável (AT), pH do mosto, degrana, escurecimento do engaço e podridão. Os resultados foram testados com análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey. A degrana foi o principal problema observado na cultivar BRS Morena, aumentando significativamente ao longo do armazenamento. A cultivar BRS Clara não apresentou o mesmo comportamento, observando-se uma boa aderência da baga ao cacho. Também foi verificada uma diferença de comportamento em relação ao escurecimento do engaço, evidenciando uma desidratação mais acentuada do pedicelo e zona de abscisão da baga na cultivar BRS Morena. A podridão não foi um problema encontrado nesse experimento, apresentando uma baixa incidência de bagas podres nas duas cultivares testadas. Nas análises físico-químicas, apenas a acidez variou significativamente ao longo do armazenamento na cultivar BRS Morena. Apesar dos critérios de qualidade sensorial não terem sido avaliados utilizando metodologia científica, essas cultivares têm demonstrado um elevado potencial de aceitabilidade por parte dos consumidores, apresentando um equilíbrio adequado entre o teor de açúcar e acidez durante a conservação.

Palavras-chave: uvas sem semente, qualidade pós-colheita, câmara fria, análises físico-químicas