

Ação do 1-MCP e do MeJa sobre a incidência de podridões em uvas 'Itália' minimamente processadas

Lucimara Rogéria Antonioli¹ e Paula Mendonça Schild²

Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara@cnpuv.embrapa.br, paula@cnpuv.embrapa.br

Uvas de mesa 'Itália' foram colhidas em vinhedo comercial e submetidas ao processamento mínimo e armazenamento refrigerado. As bagas foram separadas por meio de corte do pedicelo e higienizadas através de imersão em solução de dióxido de cloro (Tecsaclor 50 mL 100 L⁻¹) durante 5 minutos. Após período de descanso para completo escoamento do excesso da solução, as bagas foram submetidas a um dos seguintes tratamentos: controle, 1-metilciclopropeno (1-MCP) 1000 ppb; 1-MCP 2000 ppb ou metil jasmonato (MeJa) 10⁻⁵ M. Os tratamentos foram realizados através da vaporização das soluções por 12 horas sob temperaturas de 0 e 20 °C, para os tratamentos controle e 1-MCP e MeJa, respectivamente. As bagas foram acondicionadas em cumbucas de polietileno tereftalato (cerca de 400g) e mantidas a 0 °C durante 45 dias, sendo avaliadas quanto à incidência de podridões (%) aos 7, 14, 21, 28, 38 e 45 de armazenamento. Observou-se comportamento diferenciado quanto ao crescimento fúngico nas bagas submetidas aos diferentes tratamentos, sendo identificado somente *Botrytis* sp. nas amostras examinadas. Observou-se aumento na incidência de podridão nas uvas controle a partir do 21º dia, enquanto que isso só foi observado nas bagas tratadas com 1-MCP a partir de 28 de armazenamento. As bagas submetidas ao tratamento com MeJa permaneceram sem podridão por 38 dias. Somente a partir do 38º dia de armazenamento houve diferença entre os tratamentos, não sendo observada diferença entre as bagas tratadas com MeJa ou 1-MCP 2000 ppb, embora ambas as concentrações de 1-MCP não tenham diferido do controle, que apresentou 21 % das bagas com podridão. Aos 48 dias, as bagas controle e as tratadas com MeJa e 1-MCP 2000 ppb apresentaram entre 37 e 44 % de podridão, sem diferirem entre si. O MeJa e o 1-MCP 2000 ppb podem ser potenciais agentes na redução da podridão causada por *Botrytis* em uvas MP mantidas por longos períodos de armazenamento refrigerado.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L., processamento mínimo, 1-metilciclopropeno, metil jasmonato, armazenamento refrigerado.