

## INFLUÊNCIA DO PERÍODO DE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO (12°C, 99%UR), NA QUALIDADE DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS DE CARAMBOLAS 'MALÁSIA'.

OGASSAVARA, F.O.<sup>1</sup>; DURIGAN, J.F.<sup>1</sup>; TEIXEIRA, G.H.A.<sup>1</sup>; DONADON, J.R.<sup>1</sup>; SANTOS, L.O.<sup>1</sup>, MARTINS, R.N.<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>UNESP-FCAV-Jaboticabal-SP, flaviaokog@hotmail.com, jfduri@fcav.unesp.br

A carambola é comercializada quase que exclusivamente como fruta fresca, existindo também interesse na produção de produtos pré-cortados ou minimamente processados. O uso da carambola no mercado de minimamente processados tem grande atrativo, devido ao formato de estrela que ela apresenta após o corte transversal. Os fatores que afetam a qualidade dos PMP são a maturidade ou idade do produto, as condições sanitárias, o processamento, a atmosfera gasosa, a temperatura e a umidade relativa. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do armazenamento refrigerado de carambolas 'Malásia' na qualidade dos seus produtos minimamente processados (PMP). Os frutos foram armazenados a 12°C e 99%UR, e a cada 7 dias, um lote era processado e o produto acondicionado em embalagem PET e armazenado a 10°C. Avaliou-se o rendimento dos frutos em PMP, assim como a evolução da qualidade destes produtos a cada 2 dias, determinando-se a perda de massa fresca, a aparência, a ocorrência de podridões, a coloração, o pH, os teores de acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS) e ácido ascórbico e a relação SS/AT. O rendimento dos PMP foi diminuindo durante o período de armazenamento dos frutos. A aparência dos PMP produzidos com frutos sem armazenamento (Inicial) ou estocados por 7 dias manteve-se boa por até 6 dias, quando apresentaram indícios de podridões e de escurecimento; enquanto que os produzidos com frutos armazenados por 14 dias conservaram-na por 4 dias, e os por 21 dias conservaram-na por 2 dias, quando apresentavam sintomas típicos de podridões. A coloração de todos os PMP evoluiu, tornando-se mais amarelada e com sinais de escurecimento. Os teores de SS diminuíram em todos os PMP, sendo esta mais acentuada no produzidos aos 21 dias. A AT aumentou, o pH manteve-se constante nos PMP e durante o período de armazenamento dos mesmos, o que levou a redução da relação SS/AT. Os teores de AA se reduziram durante o armazenamento dos PMP, mas nos produtos produzidos com frutos armazenados por 21 dias apresentaram essa redução mais acentuada. Carambolas 'Malásia' devem ser armazenadas sob condições refrigeradas por até 14 dias para manter a qualidade dos produtos minimamente processados por 6 dias a 10°C. (Apoio: UNESP- CNPq/Pibic)

Palavras chaves: *Averrhoa carambola*, processamento mínimo, refrigeração, armazenamento.

## CARACTERIZAÇÃO DE TERROIRS VITÍCOLAS DA REGIÃO DA SERRA GAÚCHA, BRASIL

MANDELLI, F.<sup>1</sup>; TONIETTO, J.<sup>1</sup>; ZANUS, M. C.<sup>1</sup>; GUERRA, C. C.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: mandelli@cnpuv.embrapa.br; tonietto@cnpuv.embrapa.br; zanus@cnpuv.embrapa.br; celito@cnpuv.embrapa.br

A Serra Gaúcha, embora apresente elementos globais de identidade quanto aos fatores naturais, é formada por áreas que se diferenciam quanto ao aspecto topográfico, edáfico e climático. Nestas condições de produção, a ocorrência de diferentes topoclimas implica na existência de diferentes respostas da videira, com possibilidade de obter-se uma diferenciação ao nível das características da uva e da tipicidade dos vinhos elaborados a partir de diferentes terroirs (efeito da interação clima x solo x videira). O objetivo desse trabalho é de caracterizar o comportamento de cultivares de videira quanto aos aspectos agrônômicos e ao potencial enológico, através de microvinificações, visando à identificação e à caracterização de terroirs vitícolas na Serra Gaúcha. Para isso estão sendo estudados nas regiões do Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo do Sul dez vinhedos no sistema de condução em espaladeira com as cultivares Chardonnay e Cabernet Sauvignon, em diferentes condições de clima, solo e topografia. Nestes vinhedos estão sendo levantados dados climáticos, de solo, agrônômicos e enológicos. Os resultados de uma safra mostraram que a cv. Cabernet Sauvignon apresentou variação de 10 dias na data da brotação, de 13 dias na floração, de 10 dias na mudança de cor das bagas e de 12 dias na colheita entre os locais. Na cv. Chardonnay a porcentagem de gemas brotadas variou de 49,6% a 69,2%, a fertilidade das gemas brotadas de 1,16 a 1,17 cachos/gema e a produtividade de 3,1 a 6,3t/ha, enquanto na cv. Cabernet Sauvignon de 79,3% a 97,9%, 0,85 a 1,73 cachos/gema e 4,0 a 14,2 t/ha, respectivamente. As análises do mosto na data da colheita mostraram que o pH variou de 3,16 a 3,35, a acidez total de 85 a 94meq/L e o °Brix de 17,9° a 18,1° na cv. Chardonnay e na Cabernet Sauvignon de 3,39 a 3,59, de 74 a 124meq/L e de 18,9° a 21,7°Brix, respectivamente. A expectativa é de que com a continuidade do estudo e com a avaliação química e sensorial dos vinhos seja possível identificar terroirs da Serra Gaúcha que possam expressar distintas tipicidades nos vinhos. O trabalho está orientado também para subsidiar o desenvolvimento de indicações geográficas de vinhos no Brasil.

Apoio: Finep e CNPq

Palavras-chave: Videira, *Vitis vinifera*, Rio Grande do Sul, indicações geográficas, zoneamento vitivinícola.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E QUÍMICAS DE UVAS 'RED GLOBE' TRATADAS COM CLORETO DE CÁLCIO

CARVAKHO, G. L.<sup>1</sup>; LIMA, L. C. O.<sup>1</sup>; MORAIS, E.C.<sup>1</sup>; FERRAZ, V.P.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>UFLA/Universidade Federal de Lavras -MG, genylopes13@yahoo.com.br, lcolima@ufla.br, gica13\_7@hotmail.com; <sup>2</sup>UFMG/Belo Horizonte-MG, vanyferraz@yahoo.com.br.

Os compostos fenólicos contribuem para a qualidade das uvas sendo responsáveis pelas características de cor, sabor, odor e adstringência. O valor nutricional dos frutos é também um fator determinante de qualidade. As vitaminas, minerais e fibras dietéticas são indispensáveis ao funcionamento do organismo. O presente trabalho teve por objetivo determinar o efeito da aplicação de cloreto de cálcio em diferentes concentrações, nas características físicas, físico-químicas e químicas responsáveis pela qualidade de uva 'Red Globe', em diferentes tempos de armazenamento a frio e de vida de prateleira em condições ambiente. Utilizou-se uvas 'Red Globe' (*Vitis vinifera* L) cultivadas em Jales, região noroeste de São Paulo. Os frutos foram tratados por imersão durante 10 minutos em soluções de cloreto de cálcio (CaCl<sub>2</sub> 0, 1, 2 e 3%) e armazenados a temperatura de 0°C e 90+ 3% de UR por 30, 60 e 90 dias; após os frutos foram deixados em temperatura ambiente (20 a 25°C). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado em esquema fatorial 4x3x3, com três repetições. Foram feitas as seguintes análises em HPLC malvidina (mg/100g), ácido tartárico (%) e riboflavina. Submeteu-se os a análises de variância e concluiu-se que: independente do tratamento com CaCl<sub>2</sub>, a vida útil da cv 'Red Globe' armazenada sob refrigeração foi de 90 dias. Os tratamentos com CaCl<sub>2</sub> (1, 2 e 3%) aumentaram os valores de malvidina. O tempo de armazenamento conferiu decréscimos nos teores de ácido tartárico.

Palavras chaves: *Red Globe*, HPLC, cloreto de cálcio, físico-químicas e químicas