

10^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

6^o Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

23 e 24 de agosto de 2012
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2012): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Utilização de 1-MCP na conservação pós-colheita de uvas finas de mesa cv. Itália

Daiane de Marco¹, Jéssica Fernanda Hoffmann¹, Lucimara Rogéria Antonioli², Ana Beatriz Costa Czermainski³

Objetivou-se avaliar o efeito da aplicação 1-MCP (1-metilciclopropeno) na conservação pós-colheita de uvas 'Itália'. Cachos de uva 'Itália' colhidos em vinhedo comercial foram selecionados quanto à uniformidade e sanidade das bagas e divididos em 5 lotes iguais sendo, cada um deles submetido a um dos seguintes tratamentos: Controle, 1-MCP 2000 ppb por 12 horas; 1-MCP 2000 ppb por 24 horas; 1-MCP 3000 ppb por 12 horas e 1-MCP 3000 ppb por 24 horas. Os cachos controle e os cachos tratados foram acondicionados individualmente em sacos plásticos perfurados e em caixas de papelão ondulado sendo armazenados em câmara refrigerada (0 ± 1 °C e $90 \pm 5\%$ UR) durante o período de 60 dias. Os cachos foram avaliados antes do tratamento, a cada 12 dias de refrigeração e após 5 dias em condição de ambiente simulado (20 ± 1 °C) quanto a perda de massa, incidência de podridões, degrana, secamento do engaço e firmeza das bagas. Os cachos tratados com 1-MCP 2000ppb/24h apresentaram maior perda de massa durante a refrigeração (4,3%) quando comparados aos tratamentos controle e 1-MCP 3000ppb/12h, já em ambiente simulado não houve diferença entre os tratamentos (6,7 a 7,6%). Aos 36 dias, os cachos tratados com 1-MCP 3000ppb/12h apresentaram menor incidência de podridões (2,0%), enquanto que aos 60 dias, os tratamentos com 1-MCP 2000ppb/12h e controle foram os que apresentaram menor incidência (2,2 e 3,3%, respectivamente), não diferindo entre si. O tratamento com 1-MCP 3000ppb/24h apresentou maior incidência de degrana (12,5%) aos 48 dias de refrigeração, não havendo diferença significativa entre os tratamentos nos demais períodos de armazenamento. Aos 24 dias de refrigeração, todos os tratamentos apresentavam cachos com início do secamento do pedicelo e do ápice do engaço. O maior percentual de cachos com ausência de secamento foi observado até os 48 dias de armazenamento refrigerado nos tratamentos: Controle, 1-MCP 2000ppb/12h e 1-MCP 2000ppb/24h enquanto que os demais tratamentos já apresentavam início do secamento do eixo principal. Em ambiente simulado, os cachos tratados com 1-MCP 3000ppb/24h foram os que apresentaram maior secamento do engaço. Não houve diferença na firmeza das bagas dos diferentes tratamentos, porém houve redução nesse atributo com o avanço do período de armazenamento, principalmente a partir de 48 dias de refrigeração + 5 dias em ambiente. Os tratamentos com 1-MCP não tem efeito benéfico sobre os atributos de qualidade de uvas de mesa 'Itália', que podem ser mantidas por 36 dias sob condição de 0 ± 1 °C e $90 \pm 5\%$ UR.

¹Graduanda IFRS-Campus Bento Gonçalves. Bolsista CNPq. Email: daianedemarco@gmail.com

²Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara@cnpuv.embrapa.br