

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

Efeitos de diferentes condições de armazenamento na qualidade de maçãs da cultivar Gala

Jordana Sakis Souza¹, Taciane Finatto², Tatiane Storch³, Wanderson Ferreira⁴, César Luis Girardi⁵

Parte da produção de maçãs é armazenada para ser comercializada ao longo do ano. Durante o armazenamento são estabelecidas condições que retardam os processos fisiológicos e bioquímicos do amadurecimento. Fatores como a redução da temperatura, atmosfera controlada (AC) - onde as pressões parciais de O₂ são reduzidas e de CO₂ elevadas; atmosfera dinâmica em que os frutos ficam expostos a concentrações variáveis de O₂ em AC; remoção do etileno do ambiente, além de tratamentos que inibem sua ação, como a utilização de 1-MCP, contribuem para manutenção da qualidade e aumento do período de conservação dos frutos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a conservação da maçã cv. Gala sob diferentes formas de armazenamento. O experimento foi realizado utilizando frutos oriundos do pomar da Estação Experimental da Embrapa Uva e Vinho, em Vacaria – RS. As condições de armazenamento foram: AR - com temperatura de 0°C e 95% de umidade relativa; AC – em AC com 1,5 Kpa de O₂ e 1,5 Kpa de CO₂ sob as mesmas condições de AR; AC 1-MCP – em AC sendo que os frutos foram tratados com 1ppm de 1-MCP; AC sem etileno – em que o etileno é removido do ambiente; AR 1-MCP – em AR sendo que os frutos foram tratados com 1ppm de 1-MCP e AD – atmosfera dinâmica onde o controle de CO₂ e O₂ é feito de acordo com a necessidade dos frutos, sob as mesmas condições de AR. A qualidade das maçãs foi avaliada mensalmente durante um período de 4 meses, sendo os frutos analisados após permanecerem 7 dias a temperatura de 20°C. Foram realizadas as análises de acidez titulável (cmol/L), sólidos solúveis totais (°Brix), firmeza de polpa (lbs) e cor do fruto (ΔE). Em relação à firmeza de polpa foram observadas menores alterações ao longo do tempo para os tratamentos AC, AC sem etileno e AD. Considerando a acidez titulável, a AD manteve maior estabilidade. Todos os tratamentos se mantiveram estáveis para sólidos solúveis totais e ΔE . Assim, constatamos que o armazenamento em AD permite melhor conservação de maçãs da cv. Gala.

¹Graduanda UERGS, Rua Benjamim Constant, 229, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. Estagiária Laboratório de Pós-colheita, Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: jo_sakis@hotmail.com

²Pós-doutoranda PNPd/CAPES. E-mail: taciainefinatto@cnpuv.embrapa.br

³Doutoranda DCTA-Universidade Federal de Pelotas. E-mail: tatistorch86@hotmail.com

⁴Assistente A do Laboratório de Pós-colheita Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: wferreira@cnpuv.embrapa.br

⁵Pesquisador A da Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: girardi@cnpuv.embrapa.br