

11^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

7º Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



29 e 30 de julho de 2013

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*

11º Encontro de Iniciação Científica e 7º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

29 e 30 de julho de 2013
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Luís Fernando Revers
Marcos Botton
Mauro Celso Zanús*

Bento Gonçalves, RS
2013

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 (2013): 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 (11. : 2013 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 11º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 7º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 29 a 30 de julho de 2013 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2013.
58 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Luís Fernando Revers, Marcos Botton e Mauro Celso Zanus.

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 (7. : 2013 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2013

Características do mosto e de compostos relacionados à saúde de acessos mantidos pelo Banco Ativo de Germoplasma de Uva (BAG-Uva)

Luíza Merlini Garcia Dalagnol¹, Marina Caumo², Taís Poloni², Valtair Comachio³,
Umberto A. Camargo⁴, João D. G. Maia⁵, Patrícia Ritschel⁶

A uva e seus derivados apresentam alto conteúdo de compostos relacionados à saúde, que estão associados à proteção contra diversas doenças. As cultivares destinadas à elaboração de sucos devem apresentar adequada relação entre açúcar e acidez, e alto conteúdo de matéria corante. O objetivo deste trabalho foi acompanhar as avaliações de °Brix (sólidos solúveis), acidez total (AT) e pH de uma subamostra composta por 25 acessos do BAG-Uva, cultivados em condições de campo padronizadas e em clima temperado, sendo avaliados por um período máximo de 10 anos, visando à seleção de progenitores que apresentem características de interesse para o Programa de Melhoramento Genético “Uvas do Brasil”. Também foi realizada a determinação de antocianinas totais (ANT), e índice de polifenóis totais (IPT) na película das uvas, nas safras de 2011 e 2012. Em relação ao conteúdo de sólidos solúveis, (°Brix), analisado por refratometria, observou-se uma faixa de variação de 15,2 (Isabelão) até 21,5 (Nebbiolo Mechet). A AT analisada através de titulação, variou de 61 mEq.L⁻¹ (Isabel Precoce) a 217 mEq.L⁻¹ (Brunello di Montalcino). O pH (medido por um pHmetro) apresentou o menor valor para o Brunello di Montalcino e Nebbiolo Mechet (2,9) e o maior para BRS Violeta (3,5). O conteúdo de ANT variou entre 1.360,15 mg.L⁻¹ (Corvina Veronese) e 7.743,02 mg.L⁻¹ (Ancellotta), e o IPT entre 132,25 (Molinara) e 762,21 (BRS Violeta). A variação observada torna possível o cruzamento entre progenitores, visando à obtenção de novas cultivares com alto conteúdo de matéria corante, de açúcares e de compostos relacionados à saúde.

¹ Bolsista CNPq. Embrapa Uva e Vinho. E-mail: luizadalagnol@hotmail.com

² Graduandas da UCS, Alameda João Dal Sasso, 800, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: nina3737@hotmail.com; taispoloni@gmail.com

³ Assistente da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: valtair.comachio@embrapa.br

⁴ VÍno Vitis Consultoria Ltda., Rua Aguinaldo da Silva Leal, 141, Apartamento 301, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: umberto.camargo@gmail.com

⁵ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Estação Experimental de Viticultura Tropical, Córrego Barra Bonita, 15700-000 Jales, SP, Brasil. E-mail: joao.maia@embrapa.br

⁶ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: patricia.ritschel@embrapa.br