CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE UVAS¹

Josalba Vidigal de CASTRO² , Kil Jin PARK³

RESUMO: Esta pesquisa avaliou o uso de filmes plásticos (polietileno, everfreshbag e sacolinhas microperfuradas) e caixas de madeira e de papelão ondulado em uvas Itália, durante armazenamento refrigerado. As uvas foram avaliadas através da perda de peso fresco dos cachos, mudanças de cor das bagas, aspecto do cacho, qualidade do engaço, desgrana natural e percentagem de bagas deterioradas. As uvas embaladas em sacolinhas microperfuradas mostraram boa capacidade de armazenamento, considerando-se o conjunto de parâmetros avaliados.

PALAVRAS CHAVE: Uvas Finas de Mesa, Pós-colheita

ABSTRACT: Storage tests were held to determine the effect of the kind and thickness of the plastic film on quality of Italia grapes. Water loss, appearance of clusters, stem browning, decayed berries and percentage of dropped berries were evaluated. Grapes packed in perforated plastic bags had their storage life prolonged.

KEYWORDS: Table grapes, postharvest, plastic films

INTRODUÇÃO: A uva Itália é a mais importante variedade de uvas finas no Brasil. Ela apresenta dificuldades de conservação pós-colheita devido a alta susceptibilidade à desidratação e podridões causados por fungos. O emprego de embalagens adequadas permite uma redução nos processos fisiológicos, minimizando perdas que possam comprometer o valor comercial das uvas no mercado.

MATERIAL E MÉTODOS: As uvas da variedade Itália, utilizadas neste trabalho eram procedentes da região de Jales-SP, safra 96. Os cachos foram selecionados e acondicionados individualmente em embalagens plásticas: polietileno (0,05 e 0,08mm de espessura), everfreshbag e sacolinha plástica microperfurada. Cachos testemunha foram mantidos sem plástico. A seguir, as uvas foram embaladas em caixas de papelão ondulado e de madeira e armazenadas em câmara a 4°C e 90-95% de umidade relativa. Os cachos foram avaliados, semanalmente, em relação aos parâmetros: perda de peso dos cachos, cor das bagas, desgrana, aspecto do cacho, percentagem de bagas deterioradas e aparência do engaço, sugeridos por Harvery et al.(1988) e Nelson (1983) em seus trabalhos. Os dados foram analisados estatisticamente pelo Teste de Tuckey, ao nível de significância de 5%.

¹ Parte da tese de doutorado do primeiro autor junto a FEAGRI/UNICAMP.

² Pesquisadora, Instituto Agrônômico-IAC, Caixa Postal 28, CEP 13001-970, Campinas-SP, Fone(019)2315422, Fax (019) 2314943 E-mail josalba@barao.iac.br.

³ Prof.Dr., FEAGRI/UNICAMP, Cx. P. 6011, CEP 13083-970, Campinas-SP, Fone(019)7892049.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os principais fatores que causam depreciação na qualidade de uvas são a desidratação das bagas, o escurecimento do engaço e a incidência de fungos. As uvas mantidas sem plástico perderem em média 12% de seu peso, após 5 semanas de armazenamento, e o engaço se apresentava verde opaco com pontuações marrons.

Gorgatti Netto et.al.(1993) relata que quando ocorre perda de 2% do peso, o engaço já se encontra ressecado. Quando a perda é de 4 a 5%, as bagas dão mostras de enrugamento. Este nível de perda foi atingido na 7ª semana nas uvas conservadas em sacos de polietileno de espessura 0,05 e 0,08mm. Entretanto foram observados nesses cachos perdas por desgrana e maior incidência de bagas deterioradas. Fideghelli e Monastra (1971) obtiveram 5,4% de descarte devido a podridões, em uvas conservadas em polietileno com 0,05mm de espessura, em câmara fria, após 8 semanas. Para se estabelecer o limite comercial para a conservação de uvas, como é mostrado na Tabela 1, foram considerados um ou mais dos fatores críticos de qualidade avaliados para cada embalagem. A embalagem Everfreshbag não se mostrou eficiente na manutenção da qualidade das uvas. As uvas mantidas em sacolinhas plásticas mantiveram suas boas características por período mais prolongado.

CONCLUSÕES: A embalagem “ sacolinhas plásticas microperfuradas” foi a mais eficiente na avaliação conjunta dos parâmetros pois foram observados menor perda de peso do cacho, melhor aspecto do cacho, maior qualidade do engaço, menor desgrana e menor percentagem de bagas deterioradas, após armazenamento refrigerado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

FEDEGHELLI,C.; MONASTRA,F. **Prove di conservazione frigorifera dell’uva da tavola.** Rivista di Viticoltura e di Enologia, Conegliano, v.24, n.4, p.135-152, 1971.

GORGATTI NETTO,A.; GAYET,J.P.; BLEINROTH,E.W. **Uva para exportação:** procedimentos de colheita e pós-colheita. Brasília: Embrapa-SPI, 1993, 40p.

HARVEY,J.M.; HARRIS,C.M.; HANKE,T.A.; HARTSELL,P.L. **Sulfur dioxide fumigation of table grapes:** relative of SO₂ by fruit and packages, SO₂ residuos, decay, and bleaching. American Journal of Enology and Viticulture, Davis, v.39, n.2, p.132-136, 1988.

NELSON,K.E. Effects of in-package **sulfur dioxide generators, package liners, and temperature on decay and desiccation of table grapes.** American Journal of Enology and Viticulture, Davis, v.34, n.1, p.10-16, 1983.

TABELA 1- Limite comercial de conservação de uvas em diferentes embalagens durante armazenamento refrigerado.

Embalagens	Tempo (semanas)
Sem Plástico	5
Polietileno com 0,05mm de espessura	7
Polietileno com 0,08mm de espessura	7
Everfreshbag	4