

AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DURANTE A MATURAÇÃO DA Videira NIÁGARA ROSADA (*Vitis labrusca*)

Juliana Costa Guimarães – UENF – julianaquim@gmail.com
Cristina Pinheiro Santiago – IFF – cris_pinheiro1995@hotmail.com
Leandro Hespanhol Viana – UENF – lehespanhol@yahoo.com.br
Debora Jesus Dantas – UENF – deborauenf@hotmail.com

Área temática III: MEIO AMBIENTE. Linhas de Pesquisa e/ou Extensão: Botânica

Dentre os fatores que interferem na qualidade das frutas o mais importante é o ponto de colheita adequado que deve atender de forma satisfatória as exigências do consumidor. A uva é uma fruta que não amadurece após a colheita. Devido a essa característica fisiológica, ela só deve ser colhida quando atingir as condições apropriadas para o consumo. Essas condições que estão diretamente ligadas com o tempo de maturação dos frutos variam de acordo com a característica de cada variedade, das condições climáticas e das práticas de manejo. Com isso, este trabalho objetivou avaliar os efeitos da maturação e as consequências sobre os índices qualitativos da variedade “Niágara Rosada” (*Vitis labrusca* L.). Foram utilizados cachos de uvas da variedade “Niágara Rosada” plantadas sob o porta-enxerto IAC 766 em janeiro de 2010 na propriedade rural Tabuinha, situada no 3º distrito do município de São Fidélis, RJ. Os cachos foram coletados em três estádios de maturação: verde, pintor e colheita utilizando-se como parâmetro a cor e firmeza das bagas, e coloração do pedicelo do cacho. Analisou-se os sólidos solúveis, acidez titulável, relação sólidos solúveis/ acidez titulável, pH e concentração de flavonóides e antocianinas. Observamos que a videira “Niágara Rosada” de acordo com seu estágio de maturação tem capacidade de inibir ou possibilitar a formação de compostos como sólidos solúveis e antocianinas. No começo da maturação o ácido tartárico é encontrado em grandes quantidades nas bagas, quando a videira se encontra em estágios mais avançados e próximos a colheita sua porcentagem de acidez é reduzida e há o acúmulo de antocianinas e de açúcares, essa característica da uva ocasiona um equilíbrio entre o doce e o ácido da fruta, corroborados pela relação sólidos solúveis/acidez titulável, que representa essa palatabilidade. Apesar da coloração das uvas (antocianinas) no estágio pintor não estarem adequadas ao ponto de colheita, os sólidos solúveis, a acidez titulável e a relação sólidos solúveis/acidez titulável, mostraram que as uvas neste estágio já possuem características adequadas para o consumo, apesar de estarem no estágio inicial de maturação.

Palavras-chave: Qualidade, Uva, Ponto de colheita.

Instituição de fomento: IFFluminense e UENF.