

## QUALIDADE PÓS-COLHEITA DA UVA FINA DE MESA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE AREIA - PB

Cássio Ricardo Gonçalves da Costa<sup>(1)</sup>; Stella da Silva Prazeres<sup>(2)</sup>; Geiziane De Fátima Da Silva;<sup>(3)</sup>  
Vânia da Silva Fraga<sup>(4)</sup>

Universidade Federal da Paraíba/ Centro de Ciências Agrárias/ Departamento de Solos e Engenharia Rural/ Areia-  
PB [cassioagronomoufpb@gmail.com](mailto:cassioagronomoufpb@gmail.com)

### INTRODUÇÃO

As uvas finas de mesa englobam variedades da espécie *Vitis vinifera* L. de origem européia, que são sensíveis às doenças fúngicas e altamente exigentes em tratamentos culturais. Todas as variedades exportadas estão incluídas nesse grupo ou são híbridas entre elas e alguma outra espécie de *Vitis*. As exportações de uva têm histórico de crescimento ao longo dos anos, sendo que a produção brasileira se caracteriza pela oferta em épocas de baixa disponibilidade nos países importadores do hemisfério norte (SILVA et al, 2009). Esses mercados valorizam frutos limpos, intactos, com tamanho, cor e forma compatíveis com as exigências do consumidor (ANTONIOLLI; LIMA, 2008). Os frutos que não atendem estes requisitos são destinados ao mercado interno, sendo poucos descartados.

Apesar da diversidade e disponibilidade de produtos no mercado interno, sua comercialização está limitada, principalmente pela alta perecibilidade e por serem, em geral, manuseados sob condições ambientais que aceleram a perda de qualidade. Além das perdas quantitativas registradas na pós-colheita, as perdas qualitativas dos produtos poderão comprometer seu aproveitamento e rentabilidade (CENCI, 2006). A viticultura na região semi-árida, em particular nessa região, se destaca no cenário nacional, não apenas pela expansão da área cultivada e do volume de produção, mas principalmente pelos altos rendimentos alcançados e na qualidade da uva produzida.

Segundo a cartilha de padronização e Classificação do Programa Brasileiro para Modernização da Horticultura CEAGESP (2002), os frutos devem apresentar características apreciadas para o consumo “in natura”. Os cachos devem ser atraentes, com sabor agradável e apresentar-se resistentes ao transporte e ao manuseio e com boa conservação pós-colheita. A forma ideal do cacho é cônica, especialmente para o mercado externo, com tamanho médio de 15 a 20 cm e peso superior a 300 gramas, devendo ser os cachos cheios, mas não compactos. As bagas devem ser grandes e uniformes, com diâmetro igual ou maior a 18 mm para uvas sem sementes e 24 mm naquelas com sementes e possuir boa aderência ao pedicelo. Além disso, as bagas devem ser limpas, sem manchas provocadas por insetos, doenças, danos mecânicos ou defensivos. A polpa deve ser firme, com película e engajo resistentes. A ausência de sementes é uma característica desejada para o consumo “in natura”. A cor das bagas pode ser verde, verde-amarelada ou âmbar, vermelha ou preta, sendo esse um aspecto importante na comercialização. É importante que as bagas apresentem cor intensa, brilhante e uniforme. Apesar desta ser uma característica varietal, é também influenciada pelo clima e por práticas culturais. O sabor da polpa é determinado pela classe e pela qualidade das substâncias voláteis que estejam presentes e pode ser agrupado em quatro tipos: neutro, especial, foxado e moscatel. As uvas podem ainda ser doces ou ácidas, de acordo com a relação existente entre açúcares e ácidos e podem ser mais ou menos adstringentes, dependendo dos teores de tanino.

Objetivou-se com esse trabalho, avaliar a qualidade para fins de classificação de acordo com as características físicas e físico-químicas das uvas finas de mesa comercializadas em feira livre local do município de Areia - PB.

## MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido em uma prática no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários (LPTA), da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), no Centro de Ciências Agrárias (CCA), Campus II, Areia-PB. O material foi adquirido na feira livre do município e identificado como uva fina de mesa. Foram escolhidos dois cachos e analisados segundo a cartilha de padronização e Classificação do Programa Brasileiro para Modernização da Horticultura, identificando o grupo, subgrupo, classe, subclasse, categoria e quanto à presença de defeitos (graves ou leves). Os cachos foram pesados separadamente em balança analítica e medidos longitudinalmente e transversalmente com auxílio do paquímetro, depois se procedeu à mesma medição em 10 bagas de cada cacho. Retirou a casca e sementes fazendo a pesagem da polpa em seguida macerou com o pistilo e almofariz. Após macerar pesou-se 10 g em três recipientes separados, adicionando 50 ml de água destilada em cada, para realizar a leitura do pH, a partir do pH metro. Para leitura da acidez adicionou-se 2 gotas de fenoftaleína e titulou com Hidróxido de Sódio. Para sólidos solúveis, foi utilizado 3 gotas do material macerado no refratômetro analógico portátil.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo a cartilha de padronização, as uvas foram classificadas no grupo: de uvas com sementes; subgrupo: casca com coloração branca; classe: o cacho 1 apresentou peso de 338,89 g, enquadrando a classe 200, o cacho 2 apresentou peso de 189,76 g, classe 50; subclasse: 26. Os cachos apresentaram defeitos leves, com danos superficiais.

Quanto ao peso, medidas longitudinais e transversais (altura e diâmetro) do cacho observaram-se os valores correspondentes a tabela 1. O peso do cacho foi superior as médias de cinco ciclos da uva 'Baauty Seedless', onde segundo Souza Leão & Pereira (2001), o maior peso obtido dos ciclos foi de 283 g, sendo a média de 203,53. Para o cacho dois, o mesmo autor, encontrou na cultivar 'Canner' valores médios de 187,73g, para o comprimento dos cachos, o cacho 1 obteve valores semelhantes nas cultivares 'Vênus' (14,47cm), 'Thompson Seedless' (14,52cm) e 'Canner' (14,31cm), o comprimento do cacho 2 é inferior a todos os já mencionados, os valores de largura são superiores, também, aos encontrados.

Tabela 1. Avaliação dos parâmetros físicos das uvas finas de mesa.

Cachos	1	2
Peso (g)	338,89	189,76
Comprimento (mm)	142,7	69,4
Largura (mm)	122,2	50,5

Para acidez, sólidos solúveis e pH foi realizado a média e expresso na tabela 2.

Tabela 2. Avaliação dos parâmetros físico-químicos das uvas finas de mesa adquiridas na cidade de Areia - PB.

Acidez Titulável(mg/100g)	0,613661
Sólidos Solúveis (°Brix)	11,9
pH	3,416667
SST/ATT	19,3918

Para acidez titulável, Mascarenhas et al. (2010), encontrou valores semelhantes na cultivar Benitaka. Em sólidos solúveis (SS) os valores obtidos foram inferior aos encontrados por Santana et al., (2008) (17,69), e uma menor diferença segundo Souza Leão & Pereira (2001), onde na variedade Canner o chegou a 14,05, o SS determina a doçura do fruto durante a maturação e está relacionado ao seu sabor. Santana et al., (2008) encontrou valores de pH 3,69, semelhantes ao obtido, e relação SST/ATT baixa quando o padrão mínimo comercial para uvas de mesa é igual a 20, quando comparada a cultivar Festival (34,93).

## CONCLUSÕES

Segundo as avaliações realizadas, a partir da cartilha de padronização, os frutos apresentaram danos considerados leves, não alterando drasticamente em sua qualidade pós-colheita.

As amostras foram classificadas dentro dos padrões comerciais e aptas ao consumo in natura.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Antoniolli, L. R.; Lima, M. A. C. Boas práticas de fabricação e manejo na colheita e pós-colheita de uvas finas de mesa. Circular Técnica 77. Bento Gonçalves, RS: Embrapa, 2008. 12 p.

CEAGESP. Classificação da uva fina de mesa: *Vitis vinifera* L. São Paulo: CEAGESP; Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura, 2002.

Cenci, S. A. Boas práticas de pós-colheita de frutas e hortaliças na agricultura familiar. In: Nascimento Neto, F. (Org.). Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar. 1ª. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, p. 67-80.

Mascarenhas, R. J.; Silva, S. M.; Lopes, J. D.; Lima, M. A. C. Avaliação sensorial de uvas de mesa produzidas no vale do São Francisco e comercializadas em João Pessoa - PB. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v.32, n.4, p. 993-1000, 2010.

Santana, M. T. A. et al. Caracterização Físico-Química e Enzimática de Uva 'Patrícia' Cultivada na Região de Primavera do Leste-MT. Lavras: Ciência Agrotécnica, v.32, n.1, p. 186-190, 2008.



Silva, P. C. G. da; Correia, R. C.; Soares, J. M. Histórico e importância socioeconômica. In: SOARES, J. M; LEÃO, P. C. de S (Eds.) A vitivinicultura no semiárido brasileiro. Petrolina, PE: Embrapa Semiárido, 2009, p. 19-34.

Souza-leão, P. C.; Pereira, F. M. Avaliação de seis variedades de uvas sem sementes no submédio São Francisco. Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v. 36, n. 4, p. 607-613, 2001.