

RESUMO

2005

Aplicação pós-colheita de 1-metilciclopropeno (1-MCP) em uva 'Superior Seedless'.

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹, Suellen Soraia Nunes Azevedo², Adriane Luciana da Silva³, Prissila de Castro Paes², Polyane de Sá Santos⁴

¹Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, Pernambuco, Brasil. maclima@cpatsa.embrapa.br

²Bolsista PIBIC-FACEPE/CNPq, Universidade de Pernambuco (UPE)/Faculdade de Formação de Professores de Petrolina (FFPP), BR 203, Km 02, 56.300-000, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

³Bolsista Rohm and Haas, Embrapa Semi-Árido, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

⁴Bolsista PIBIC/CNPq, UPE/FFPP, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

O objetivo deste estudo foi avaliar a eficiência de tratamentos pós-colheita com 1-MCP na conservação da uva 'Superior Seedless'. Os cachos, colhidos segundo critérios para exportação para o mercado europeu, foram submetidos a: 1. aplicação de 1-MCP nas doses 0, 500, 1.000 e 1.500 nL L-1, durante 15 horas, sob refrigeração ($7,4 \pm 1,3^\circ\text{C}$ e $77 \pm 4\%$ UR); e 2. tempo de armazenamento: 0, 22, 24, 26 e 27 dias, sendo mantidos a $8,8 \pm 2,0^\circ\text{C}$ e $81 \pm 4\%$ UR até o 22º dia, quando foram transferidos para temperatura ambiente ($26,1 \pm 3,2^\circ\text{C}$ e $34 \pm 3\%$ UR). Os cachos foram acondicionados individualmente em sacolas plásticas e o conjunto envolvido em folha de plástico perfurada (4 orifícios de aproximadamente 0,6 mm de diâmetro cm^{-2}) dentro de embalagens de papelão, com capacidade para 4,5 Kg. Na parte inferior interna da caixa, utilizou-se plástico polibolha para redução de impacto durante o manuseio e transporte. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 4×5 (doses de 1-MCP x tempo de armazenamento), com 4 repetições. As doses de 1-MCP não influenciaram o teor de sólidos solúveis totais e a acidez total titulável. Apesar do nível de ocorrência de manchas e murcha das bagas não comprometer a aparência dos cachos, o engaço já apresentava os pedicelos e parte da ráquis desidratados no momento da transferência para temperatura ambiente. Estas modificações ocorreram independentemente do 1-MCP e sugerem maior rigor no controle da umidade relativa do ambiente de armazenamento. As maiores percentagens de desgrane de bagas foram observadas no controle e nos cachos que receberam aplicação de 1.500 nL L-1, alcançando 1 e 2%, respectivamente. A perda de massa foi a única variável que sofreu efeito significativo da interação entre os fatores. Até o 26º dia, ela foi menor nos cachos tratados com 1-MCP. As doses 500, 1.000 e 1.500 nL L-1 reduziram a perda de massa em, respectivamente, 31, 14 e 27%, comparado ao controle, naquela data. Portanto, uvas 'Superior Seedless' tratadas com 1-MCP e armazenadas por até 26 dias apresentaram menor perda de massa, reconhecendo-se a dose de 500 nL L-1 como a mais eficiente.

Palavras-chave: conservação pós-colheita, inibidores de etileno, qualidade.

Preferência de apresentação: pôster