



## Aplicação de metil jasmonato na uva ‘BRS Melodia’ para incremento da coloração e qualidade

Talita de Oliveira Ferreira<sup>1</sup>; Maria Auxiliadora Coelho de Lima<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal da Paraíba/Departamento de Agronomia/ CCA, Rodovia PB-079, CEP 58397-000, Areia, PB;

<sup>2</sup>Embrapa Semiárido/Rodovia BR-428, Km 152, s/n - Zona Rural, C.P. 23 – 56302-970, Petrolina, PE.

A uva ‘BRS Melodia’ é uma das mais novas cultivares brasileiras com bagas sem sementes para o consumo in natura. As bagas possuem sabor de tutti-frutti e coloração vermelha, mas com reduzida síntese de pigmentos e com desuniformidade da coloração do cacho, em particular sob altas temperaturas. O uso de reguladores vegetais é uma das técnicas utilizadas para reduzir esses problemas. O metil jasmonato (MeJA) é um deles, atuando no estímulo à expressão de enzimas envolvidas na biossíntese das antocianinas. O objetivo deste trabalho foi determinar a influência da aplicação pré-colheita de doses de MeJA na síntese das antocianinas e preservação da qualidade pós-colheita da uva 'BRS Melodia' produzida no Semiárido, em período de temperatura amena. A pesquisa ocorreu no primeiro semestre de 2022. Foram realizadas três aplicações nas doses de 0, 10, 20, 30 e 40 mM de MeJA a cada sete dias, sendo a primeira no início da maturação (mudança de cor da baga). As uvas foram colhidas maduras e armazenadas a  $0,8 \pm 1,0^\circ\text{C}$  e  $85 \pm 1\%$  UR, durante 0, 14, 21, 27 e 35 dias. Após os 35 dias, foram mantidos a  $24,3 \pm 0,8^\circ\text{C}$  e  $81 \pm 1\%$  UR por mais 1 e 2 dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial  $5 \times 7$  (dose de MeJA x tempo de armazenamento), com quatro repetições. Foram analisados coloração das bagas, firmeza, teor de antocianinas e de compostos fenólicos totais. A coloração predominante das uvas do controle foi verde e, para todas as uvas tratadas com MeJA, foi vermelho. As variáveis firmeza, teor de antocianinas e teor de polifenóis extraíveis totais foram maiores nas uvas tratadas com MeJA, destacando que as doses testadas promoveram acúmulo dos pigmentos e dos demais compostos de qualidade durante o armazenamento.

Palavras-chave: antocianinas, compostos fenólicos, reguladores vegetais, tratamento pré-colheita, uvas híbridas.