

10^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

6^o Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

23 e 24 de agosto de 2012
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2012): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Análise bacteriológica da qualidade da água utilizada na pós-colheita no processo de lavagem da maçã em packing house

Eder Manfron Piardi¹, Vagner Martini dos Santos¹, Luciano Gebler², Lucimara Antonioli², Vanderlei Cândido da Silva³

A qualidade e a segurança alimentar são requisitos fundamentais que fazem parte das normas de Boas Práticas Agrícolas (BPAs), e das Boas Práticas de Pós-Colheita (BPPs), que sendo aplicadas aos processos de produção, melhoraram a qualidade e a segurança dos produtos, aumentam a qualidade de vida aos consumidores, e competitividade comercial. Este trabalho analisou a qualidade da água utilizada no processo de classificação, em uma empresa produtora de maçãs, no município de São José dos Ausentes-RS, com o objetivo de verificar a presença-ausência de coliformes a 45 °C, temperatura de análise padrão para *Escherichia coli*, pelo seu poder patogênico e risco ao organismo humano, a exemplo da possível ocorrência de seu membro mais conhecido e perigoso, a *E. coli* sorotipo 0157:H7, servindo como principal indicador da contaminação fecal e falha no processo das BPPs. As amostras de água foram coletadas em um único ponto da calha de transporte da máquina de classificação da fruta de hora em hora, a partir da troca da água da calha por água potável comercial, com sistema de cloração contínua por pastilhas (1 pastilha de Frexus CH em T0 e uma em T5), antes da entrada das frutas (tempo zero), até a oitava hora (T8) e analisadas pelo método ONPG-MUG (4-metilumbeliferil-b-d-glucuronide) de fluorescência e análise pelo número mais provável (NMP). Os resultados obtidos a partir das análises microbiológicas demonstraram a ausência da bactéria *Escherichia coli*, indicando que, mesmo após o processamento de fruta oriunda do campo, a água continuou em conformidade com BPFs, demonstrando a eficiência do sistema.

¹Acadêmicos do curso de Agronomia da UCS-Vacaria, Estagiários da Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 1513, CEP 95200-000 Vacaria, RS. E-mail: eder_piardi@hotmail.com; vagner-martini@hotmail.com

²Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, Estação Experimental de Fruticultura Temperada (EEFT), BR 285, Km 4, Caixa Postal 1513, CEP 95200-000 Vacaria, RS. E-mail: lugebler@cnpuv.embrapa.br; lucimara@cnpuv.embrapa.br

³Assistente da Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 1513, CEP 95200-000 Vacaria, RS. E-mail: candido@cnpuv.embrapa.br