

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA UVAIA SUBMETIDA A DIFERENTES
COBERTURAS NO MUNICÍPIO DE INCONFIDENTES- MG**

**Vinicius P. CAMPAGNOLI 1; Anderson B. dos PASSOS 2; Evando L. COELHO 3;
Veronica S. de P. MORAIS 4**

RESUMO

O trabalho conduzido na fazenda do Instituto Federal do Sul de Minas, iniciou com a colheita de quatro estágios diferentes de maturação: verde (V), verde médio (V M), verde amarelo (VA) e maduro (M). Com o objetivo de avaliar o peso, estágio de colheita e número de sementes dos frutos de uvaia submetidos a diferentes formas de tratamento pós-colheita. O delineamento experimental foi com 4 repetições e três tratamentos natural, biofilme e biofilme mais plástico. O fruto verde foi o que apresentou os melhores resultados quando submetidos aos tratamentos. E o número de sementes se manteve constante entre os estágios.

Palavras-chave: biofilme, maturação, *Eugenia pyriformis*.

1.INTRODUÇÃO

A uvaia é uma frutífera em processo de domesticação e não existem informações suficientes para seu manejo comercial. É fundamental a realização de trabalhos científicos para subsidiar os agricultores no manejo de exploração comercial da uvaia. Esse é o maior entrave para a exploração comercial da uvaia que atualmente é realizada de forma extrativa. Por ser sensível a técnica de colheita o fruto da uvaieira é pouco resistente a pancada e compressão, o que, dificulta sua comercialização *in natura*. São necessários trabalhos no manejo pré e pós-colheita da fruta para determinar o ponto ideal de colheita e a forma de embalagem para sua comercialização na forma de fruta fresca. A importância do seu consumo esta relacionada a sua excelente constituição nutricional, capacidade antioxidantes, vitamina C e altas concentrações de carotenoides (CORBELINI et al., 2009). Sua exploração ocorre de forma extrativa, atualmente não há registros de pomares comerciais dessa fruta. A planta encontra-se espalhada entre as regiões Sul e Sudeste e possui enorme potencial para sua exploração econômica fazendo parte inclusive do programa de melhoramento genético de frutas nativas da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.

1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG – e-mail: vinicius_pires95@hotmail.com . Graduando em Engenharia agrônômica sexto período.

2 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG –Graduando em Engenharia agrônômica décimo período.

3 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG. Professor.

4 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG. Professora orientadora

Um dos grandes entraves para seu cultivo comercial é o pouco conhecimento gerado sobre a planta e principalmente seu comportamento pós-colheita. O fruto por apresentar diâmetro de 10 a 50cm, requer um volume maior para que suas características sejam exploradas, seja para a fabricação de geleias ou sucos, os frutos devem estar em condições perfeitas e quanto maior o tamanho maior a quantidade de polpa. As principais alterações sensoriais que ocorrem em frutas, durante o amadurecimento, e que são finalizadas durante a senescência estão relacionadas à textura, aparência e sabor. Essas alterações podem ser percebidas por análises físicas, químicas, bioquímicas ou sensoriais. A firmeza é um dos componentes da textura, e em frutos, sua diminuição é um dos primeiros indicativos do amadurecimento. Além da importância do ponto de vista econômico, já que afeta a qualidade do fruto, a firmeza deve ser levada em consideração quando se analisa a resistência ao transporte, o tempo de conservação e a presença de microrganismos (AWAD, 1993; BRAZ et al., 2008). A vida de prateleira dos frutos da uvaieira é reduzida, pois, amassam, oxidam e ressecam muito facilmente; por esses motivos, sua comercialização se torna inviável (MORAES, 2012). Assim a importância deste trabalho se fundamenta na identificação da melhor adaptação do fruto submetido ao biofilme. Biofilme o qual prolonga a vida útil de prateleira dos frutos pois além de boa aparência, ser comestível previne contra fungos e outros microrganismos.

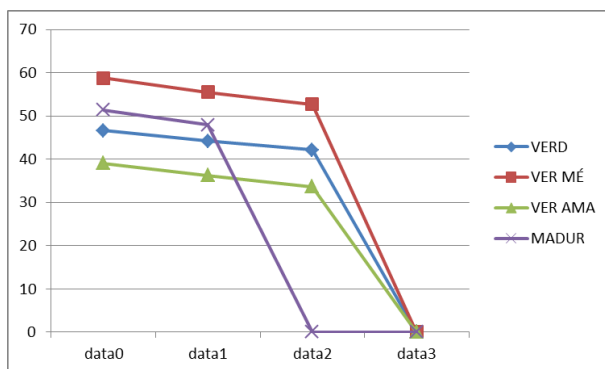
2.MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido no município de Inconfidentes MG, na área experimental da Fazenda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Campus Inconfidentes. O município está situado a 940 m de altitude, a 22°18'47'' de latitude Sul e 46°19'54,9'' de longitude Oeste (FAO, 1985). O clima da região é do tipo temperado propriamente dito, ou seja, mesotérmico de inverno seco (Cwb). Apresenta temperatura média anual de 19,3°C e precipitação média anual de 1.411 mm (FAO,1985). O delineamento experimental foi em blocos casualizados, em esquema fatorial 4x4 com quatro repetições onde os fatores foram tipos de cobertura diferentes e dias de análise. Os tratamentos foram divididos em frutos com cobertura de biofilme, biofilme + plástico de pvc em cima, sem cobertura + plástico e sem cobertura. Todos armazenados em bandejas plásticas e em uma sala com tela anti-inseto. O biofilme foi preparado da seguinte maneira: fécula de mandioca à 4% serão pesados 20 gramas de fécula de mandioca e diluídas em 400 mL de água destilada sob aquecimento e agitação até atingir 70 °C por 15 minutos, a fim de ocorrer a geleificação da fécula. Após o preparo, a solução foi resfriada a temperatura ambiente, em seguida os frutos foram imersos por 10 segundos e deixados secar naturalmente. Após secos, os frutos

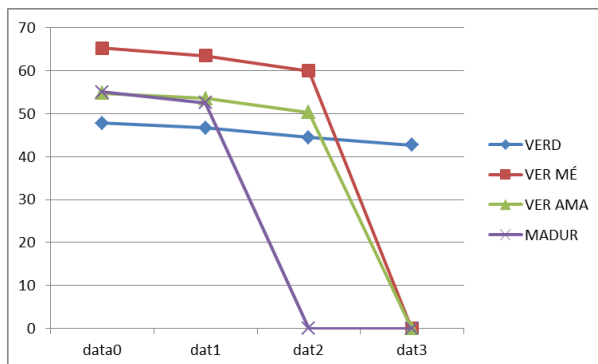
foram levados para a primeira pesagem e em seguida foram abertos para contagem das sementes. Dois dias depois uma nova repetição foi pesada e descartada, assim sucessivamente até a quarta repetição para aqueles frutos que ainda restaram. Alguns frutos ao atingirem o terceiro dia de análise já estavam podres e não serviam mais para consumo então foram descartados. Por fim foi realizado as médias e testes para avaliação da melhor relação estágio por peso de frutos. E a média de sementes em cada ponto de colheita.

3.RESULTADOS E DISCUSSÃO

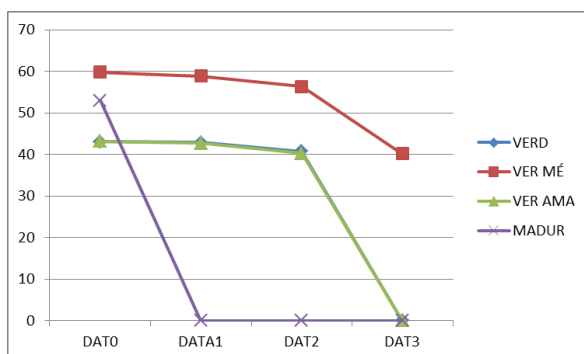
No gráfico a seguir, compara o peso dos frutos tratados em forma natural. Todos os dados são o resultado do peso de três frutos por repetição.



Nesse outro gráfico, os frutos com biofilme;



Neste último gráfico, os frutos com biofilme mais plástico;



A partir desses três gráficos, os frutos colhidos maduros possuem um rendimento bem abaixo pois assim que colhidos não duram muito tempo em quaisquer tratamento em que foi submetido. Isso porque já apresentam um alto índice de maturação. Isso também ocorre em frutos no estágio de verde amarelo mas em menores proporções mostrando que eles não atendem o tempo de prateleira. No entanto os frutos colhidos verde e verde amarelo obtém melhores resultados, principalmente verde e com biofilme pois além da aparência estética, sem fungos ou manchas, atingem uma coloração bem vistosa sendo assim estão aptos a irem as prateleiras e mercado.

9 frutos	N° sementes
V	1,2
VM	3,1
VA	2
M	2

Nessa tabela notamos a quantidade média de sementes a cada fruto mostrando uma semelhança entre todos os estágios.

4.CONCLUSÕES

Os frutos colhidos no estágio verde foram os que obtiveram melhor resultado juntamente com o biofilme.

REFERÊNCIAS

AWAD, M. **Fisiologia pós-colheita de frutos**. São Paulo: Nobel, 1993. 114p.

BRAZ, V. B.; NUNES, E. S.; VIEIRA, G.; RIBEIRO JÚNIOR, J. I.; BERTINI, L. A.; COUTO, F. A. D. **Indução do amadurecimento de mangas cv. ‘Tommy Atkins’ e cv. ‘Ubá’ pela aplicação de ethephon pós-colheita Bragantia**, Campinas, v.67, n.1, p.225-232, 2008.

CORBELINI, D.; VIZZOTTO, M.; FETTER, M. R.; GONZALEZ, T. N. **Compostos bioativos e atividade antioxidante da uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) em diferentes estádios de maturação**. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 18.; ENCONTRO DE POS-GRADUAÇÃO, 11.; Mostra Científica, 1., Anais... 2009, Pelotas. Disponível em: <http://www.ufpel.edu.br/cic/2009/cd/pdf/CA/CA_00876.pdf>. Acesso em: 23 jul. 2016.

FAO. **Agroclimatological data for Latin América and Caribbean**. Roma, 1985. (Coleção FAO: Produção e Proteção Vegetal, v. 24).

MORAES, P. L. **Vegetais Comestíveis: Uvaia**. Mundo da Educação. Junho 2012. Disponível em: <<http://www.mundoeducacao.com/biologia/uvaia.htm>>. Visualizado em: 01/08/2016.

