

Condições de armazenamento para peras da ‘Seleção 7’

Giovani Gonçalves dos Santos⁽¹⁾, Lucimara Rogéria Antonioli⁽²⁾, Vanderlei Both⁽³⁾, João Caetano Fioravanço⁽²⁾ e Paulo Ricardo Dias de Oliveira⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Bolsista, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, ⁽²⁾ Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽³⁾ Professor adjunto, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS. ⁽⁴⁾ Pesquisador aposentado, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – A ‘Seleção 7’ é resultante da hibridação entre pereiras europeias, obtida pelo Programa de Melhoramento Genético da Pereira, da Embrapa Uva e Vinho. Apresenta frutos alongados, de epiderme verde e sem *russeting*. A oferta de pomáceas pode ser prolongada com armazenamento refrigerado (AR), aplicação de 1-metilciclopropeno (1-MCP) e/ou adoção de atmosfera controlada (AC). Como ainda não há informações para as novas seleções de peras, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da AC e do 1-MCP sobre a cor da epiderme e a firmeza dos frutos da ‘Seleção 7’. As peras foram colhidas na Embrapa Uva e Vinho, Vacaria, RS, e armazenadas na Universidade Federal de Santa Maria, permanecendo durante três meses a 0,5 °C, seguidos por sete dias a 20 °C. Foram comparados AR, AR + 1-MCP e AC (1,2 kPa O₂ + 1,0 kPa CO₂). Foram avaliadas: cor da epiderme e firmeza de polpa. O ângulo *Hue* foi significativamente menor em AR, o que corresponde à coloração mais amarelada, ao passo que não houve diferença entre AR + 1-MCP e AC. A firmeza da polpa foi significativamente mais baixa nas peras em AR (32 N) e maior naquelas em AR + 1-MCP (68 N), enquanto as peras em AC apresentaram valor intermediário (62 N). Peras da ‘Seleção 7’ toleram três meses em AR, resultando em coloração mais amarelada, firmeza de polpa adequada e aspecto amanteigado. Quando tratadas com 1-MCP ou armazenadas em AC, podem tolerar mais tempo, considerando que a cor ainda permaneceu bastante verde e a firmeza elevada, mesmo após sete dias a 20 °C, apesar da AC apresentar tendência de causar perda de firmeza dos frutos mais rapidamente que o 1-MCP.

Termos para indexação: *Pyrus communis*, hibridação, 1-metilciclopropeno, atmosfera controlada.