



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

13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

16 e 17 de julho de 2015
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*Patrícia Silva Ritschel
Marco Antônio Fonseca Conceição
Sílvio André Meirelles Alves
João Caetano Fioravanço
Marcos Botton
Samar Velho da Silveira
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS
2015

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.embrapa.br/uva-e-vinho>

Comitê de Publicações

Presidente: César Luís Girardi
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa
Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João
Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e
Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

1ª edição

1ª impressão (2015): 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 (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da
Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia
Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André
Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de
Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2015

Efeito do armazenamento na qualidade de maçãs

Juliele I. Dambros¹, Breno X. Gonçalves², Camila Pegoraro³, Tatiane T. Storch³, Giseli Crizel¹, Flavio B. Fialho⁴, Cesar L. Girardi⁴

A maçã se destaca pelo consumo *in natura*, pois apresenta características sensoriais que agradam ao consumidor, como coloração, aroma, polpa crocante e suculenta. O armazenamento refrigerado é uma prática amplamente empregada na cadeia produtiva da maçã, podendo ser aliado à utilização de baixa pressão de O₂, combinada à alta pressão de CO₂, com o objetivo de reduzir da produção de etileno e da respiração dos frutos. O objetivo desse estudo foi avaliar as mudanças físico-químicas e sensoriais durante o armazenamento de maçãs. Nesse estudo, utilizaram-se maçãs da cultivar Gala clone Baigent, provenientes de pomar comercial, localizado no município de Vacaria, RS safra 2014. Após a colheita, parte dos frutos receberam 1-MCP (1 ppm – 24h) e, posteriormente, frutos tratados e não tratados foram submetidos ao armazenamento em atmosfera refrigerada – AR (0°C ±0,5, 90% UR ± 5) e a diferentes condições de atmosfera controlada – AC (0,3%, 0,4%,0,5%, 1% e 1,5% O₂, com 2% de CO₂) durante 9 meses. Foram avaliados o teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), firmeza de polpa (FP) e a qualidade sensorial. Ao final do armazenamento observou-se que a AT e a FP foram maiores para frutos mantidos em AC em relação aos frutos mantidos em AR. Frutos mantidos em AR diminuíram significativamente sua apreciação ao longo do armazenamento, tendo o 1-MCP um efeito positivo na manutenção da qualidade. Já em AC a aplicação de 1-MCP não alterou a apreciação dos frutos, sendo que estes ainda mantiveram sua apreciação ao fim do armazenamento similar ao do momento da colheita, independente da aplicação ou não de 1-MCP.

¹ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPel. Bolsista CAPES. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: julidambros@gmail.com; giseli.crizel@gmail.com

² Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, UFPel. Bolsista CAPES. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: brenoxgoncalves@hotmail.com;

³ Pós-doutoranda do Programa Nacional de Pós-Doutorado, CAPES. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: camyagro@yahoo.com.br; tatistorch86@hotmail.com

⁴ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: flavio.bello@embrapa.br; cesar.girardi@embrapa.br