

Atributos de qualidade de caquis 'Rama Forte' armazenados em AM e destanizados com etanol e CO₂

Laura Macedo¹; Larissa Ampese²; Bruno Santos³; Wanderson Ferreira⁴; Lucimara Antonioli⁵

Este trabalho teve como objetivo a avaliação dos atributos de qualidade do caqui 'Rama Forte' armazenados em atmosfera modificada (AM) e posteriormente destanizados com etanol ou dióxido de carbono (CO₂). Caquis 'Rama Forte' foram colhidos em 18/04/2016, selecionados e armazenados a 1°C durante 30 dias. Foram utilizadas embalagens de polietileno de baixa densidade (PEBD) e PEBD com absorvedor de etileno (PEBD+aditivo), além do controle (sem embalagem). Ao término do armazenamento, os frutos foram destanizados em câmaras herméticas com homogeneização da atmosfera interna. Os frutos foram expostos ao vapor de etanol (1,7 mL/kg fruto) por 6 horas ou a 70% de CO₂ por 18 horas. Ambos os tratamentos foram realizados em temperatura ambiente. Os frutos foram avaliados na colheita, ao término do armazenamento refrigerado e após a destanização durante 10 dias consecutivos quanto ao índice de adstringência (IA) (escala de 1 a 5, conforme Gazit & Levy, 1963), firmeza de polpa (N) e parâmetro L da cor (CIELAB). Na avaliação inicial, os frutos apresentaram IA de 4,05, firmeza média de 61,7 N e valor médio de cor L de 59,5. Ao término do armazenamento, 80% dos frutos controle foram descartados por apresentarem polpa excessivamente amolecida. Independentemente da embalagem utilizada, frutos destanizados com etanol apresentaram-se ligeiramente adstringentes (IA 2) e não adstringentes (IA 1) após 2 e 4 dias da destanização, respectivamente. Foram necessários aproximadamente 5 dias para que os caquis acondicionados em PEBD+aditivo e destanizados com CO₂ perdessem completamente a adstringência. Independentemente da embalagem utilizada e do sistema de destanização houve redução na firmeza de polpa, entretanto frutos acondicionados em PEBD+aditivo apresentaram maior firmeza durante todo o período de avaliação. Conclui-se que a embalagem de PEBD+aditivo associada a destanização com etanol proporciona a obtenção de frutos com melhores firmeza e coloração quando atingido IA igual a 1, ou seja, frutos não adstringentes.

Apoio Financeiro: Embrapa-SEG, MP2, Projeto 02.14.03.011.00.00.

¹ Graduando da UFSJ, Rodovia MG 424 - Km 47, [CEP 35701-970, Sete Lagoas-MG](mailto:laura.macedo@colaborador.embrapa.br). Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: laura.macedo@colaborador.embrapa.br.

² Graduando da UERGS, Rua Benjamin Constant, 229, CEP 95700-346, Bento Gonçalves, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: Larissa.ampese@colaborador.embrapa.br.

³ Graduando da UTFPR, Via Rosalina Maria dos Santos, 1233, CEP 87301-899, Campo Mourão, PR. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: bruno.s.santos@colaborador.embrapa.br.

⁴ Técnico da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: wanderson.ferreira@embrapa.br.

⁵ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara.antonioli@embrapa.br.