

Armazenamento de peras 'Ya Li' sob refrigeração e atmosfera modificada

Vanessa Santana¹; Luana Ross¹; Wanderson Ferreira²; João Fioravanço³; Lucimara Antonioli³

O objetivo deste trabalho foi prolongar o período de conservação de peras 'Ya Li' por meio da utilização de atmosfera modificada passiva (AM). Os frutos foram colhidos em pomar localizado em Farroupilha, RS, em estádio de maturação comercial. Após a seleção, os frutos foram separados em 3 grupos e submetidos aos tratamentos: a) controle, b) acondicionamento em filme de polietileno de baixa densidade (PEBD) e c) PEBD + aditivo adsorvedor de etileno. Os frutos foram acondicionados em câmara refrigerada a 0 °C e 90 ± 5 % UR, sendo avaliados após 30, 60, 90 e 120 dias quanto às concentrações gasosas (O₂ e CO₂) no interior da embalagem, perda de massa, cor da casca, firmeza de polpa, índice de regressão do amido e incidência de podridões e/ou distúrbios fisiológicos. Adicionalmente, os frutos foram avaliados 5 dias após a colheita e aos 5 e 10 dias após transferência para a condição ambiente. Independentemente do tempo, a embalagem de PEBD gerou concentrações de 7,2% de O₂ e 5,4% de CO₂, diferindo da PEBD + adsorvedor com 10,4% de O₂ e 4,7% de CO₂. Houve aumento na perda de massa no decorrer do tempo de armazenamento de 5,8% para os frutos controle e de 0,6% para os frutos acondicionados em filme plástico. Somente o componente 'a' da cor da casca foi significativo, indicando leve perda da coloração verde no decorrer do armazenamento. Independentemente do tratamento, houve redução na firmeza de polpa, com valores próximos a 30 N ao término do armazenamento. O amadurecimento dos frutos foi evidenciado pela completa hidrólise do amido após 5 dias em condição ambiente ou 30 dias sob condição refrigerada. Houve aumento gradual na incidência de distúrbio nos frutos embalados em filme plástico, atingindo, após 120 dias de armazenamento, 100 e 73,3% dos frutos em PEBD e PEBD + adsorvedor, respectivamente, e apenas 6,7% no controle. O uso da AM não apresentou efeito benéfico. Recomenda-se, portanto que peras Ya Li sejam armazenadas sob refrigeração (0 °C e 90 ± 5 % UR) por até 120 dias, podendo ser mantidas por até 10 dias em condição ambiente.

Apoio Financeiro: Projeto SEG 02.13.05.014.00.00.

¹ Graduandas do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsistas PROBIC/Fapergs e PIBIT/CNPq. E-mails: vanessaamaral100@yahoo.com; luhross@gmail.com

² Técnico da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: wanderson.ferreira@embrapa.br

³ Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: joao.fioravanco@embrapa.br, lucimara.antonioli@embrapa.br