

### **Acondicionamento de peras 'Hosui' visando à extensão do período de conservação**

Luana Ross<sup>1</sup>; Vanessa Santana<sup>1</sup>; Wanderson Araújo Ferreira<sup>2</sup>; João Fioravanco<sup>3</sup>; Lucimara Antonioli<sup>3</sup>

Peras 'Hosui' pertencem ao grupo das asiáticas e são sensíveis à desidratação e à ocorrência de distúrbios fisiológicos. O objetivo deste trabalho foi prolongar o período de conservação de peras 'Hosui' com o emprego de atmosfera modificada passiva. Peras foram colhidas com índice 3 de coloração da casca (Asian Pear Ground Color Chart) em pomar comercial em Farroupilha, RS. Após seleção, os frutos foram separados em dois tratamentos: controle e acondicionamento em embalagem de polietileno de baixa densidade (PEBD). Os frutos foram armazenados a 0 °C e 90 ± 5% UR por até 120 dias e analisados imediatamente após a colheita e a cada 30 dias de refrigeração, seguidos por 5 e 10 dias em condição ambiente. As análises realizadas foram: cor de casca (CIE Lab), firmeza de polpa (N), teor de sólidos solúveis (°Brix), índice de regressão do amido, perda de massa (%), incidência de podridão e/ou distúrbio fisiológico e composição gasosa no interior da embalagem. Frutos controle apresentaram qualidade comercial por até 60 dias de refrigeração, seguidos por 10 dias em condição ambiente. Após esse período, o murchamento excessivo dos frutos inviabilizou a continuidade da avaliação. A interação entre tratamento e tempo foi significativa para os atributos 'Hue' (tonalidade) e 'a' (coordenada cartesiana que indica a variação do verde para o vermelho) da cor da casca, o que pôde ser evidenciado na coloração mais amarelada dos frutos controle. Não houve diferença entre os tratamentos para firmeza de polpa e teor de sólidos solúveis, ao passo que o fator tempo foi significativo para todos os atributos de qualidade avaliados, indicando o avanço no amadurecimento das peras no decorrer do armazenamento. Observou-se a completa hidrólise do amido após 10 dias de manutenção dos frutos em condição ambiente ou após 30 dias de refrigeração. Valores de perda de massa atingiram 10 % nos frutos controle enquanto que a embalagem de PEBD manteve os valores próximos a 0%. Peras de ambos os tratamentos apresentaram perda adicional quando transferidas para condição ambiente. Quando estabilizados, os valores de O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub> na embalagem de PEBD variaram entre 10,1 e 10,8 % e entre 3,5 e 4,4 %, respectivamente. O emprego de filme de PEBD mostrou-se interessante na extensão da conservação de peras 'Hosui', com ganho adicional de 2 meses de armazenamento refrigerado.

Apoio Financeiro: Projeto SEG 02.13.05.014.00.00.

<sup>1</sup> Graduanda do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-206 Bento Gonçalves, RS. Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [luana.ross@colaborador.embrapa.br](mailto:luana.ross@colaborador.embrapa.br), [vanessaamaral100@yahoo.com.br](mailto:vanessaamaral100@yahoo.com.br).

<sup>2</sup> Assistente de laboratório da Embrapa Uva e Vinho, CEP 95.701-008 Bento Gonçalves, RS. E-mail: [wanderson.ferreira@embrapa.br](mailto:wanderson.ferreira@embrapa.br)

<sup>3</sup> Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. CEP 95.701-008 Bento Gonçalves RS. E-mail: [joao.fioravanco@embrapa.br](mailto:joao.fioravanco@embrapa.br), [Lucimara.antonioli@embrapa.br](mailto:Lucimara.antonioli@embrapa.br)