

Palavras-chave: *Morus nigra*; atmosfera controlada; atmosfera ultrabaixa oxigênio.

A estrutura frágil e a alta atividade respiratória dos frutos tornam a vida pós-colheita da amora-preta (*Morus nigra*) curta. Por isso, a importância do estudo de técnicas de armazenamento adequado, a fim de prolongar o seu tempo de armazenamento com qualidade. Diante disso, objetivou-se avaliar a qualidade pós-colheita dos frutos de amora preta em diferentes sistemas de armazenamento. Amoras 'Tupy', safra 2017/2018, provenientes de Pelotas – RS, foram selecionadas e avaliadas no laboratório de Fisiologia Pós-Colheita da Embrapa Clima Temperado. As avaliações ocorreram após a colheita e com 10 e 20 dias de armazenamento a $1 \text{ } ^\circ\text{C} \pm 0,5 \text{ } ^\circ\text{C}$ e umidade relativa de $90 \text{ } \pm 5 \text{ } \%$. Os tratamentos consistiram em três sistemas de armazenamento: Câmara Refrigerada (CR) - CO_2 : 0,039 kPa e O_2 20,9 kPa; Atmosfera Controlada (AC) - CO_2 : 13 a 15 kPa e O_2 : 5 a 7 kPa e Atmosfera Ultrabaixa Oxigênio (AUO) - CO_2 : 13 a 15 kPa e O_2 : 0,4 a 0,5 kPa. Os frutos da AC e AUO foram acondicionados em microcâmaras com estanqueidade para gases e refrigeradas. Avaliou-se a firmeza de polpa (FP), sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), cor (L^*) e antocianinas (ANT). Na CR a diminuição da FP foi de 34,14% entre o primeiro e o vigésimo dia de armazenamento. Já as armazenadas em AC mantiveram a melhor FP. Os valores de SS, AT e cor (L^*) registrados na colheita se mantiveram até os 10 dias de armazenamento e posteriormente diminuíram. Os teores de ANT, independente da forma de armazenamento aumentaram ao longo dos 20 dias de armazenamento. No entanto, na CR os teores deste composto foram mais elevados, com valores médios de 971,99 na CR, 834,84 na AC e de 795,09 mg de cianidina 3-glicosídeo/100g amostra na AUO no vigésimo dia de armazenamento. Conclui-se que as amoras cv. Tupy podem ser conservadas em sistema AC até 10 dias com qualidade.

Jessica dos S. Villela¹; Jardel A. Ribeiro²; Carolina Goulart²; Debora S. Rosa³; Ruffino F. F. Cantillano⁴
¹ Instituto Federal Sul-Rio Grandense, Campus Visconde da Graça, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil; ² *Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. *carolina.goulart@yahoo.com.br; ³ Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande, Rio Grande do Sul, Brasil; ⁴ Embrapa Clima Temperado, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.

Qualidade pós-colheita de amoras-pretas 'Tupy' conservadas em diferentes sistemas de armazenamento