Qualidade pós-colheita e compostos bioativos em framboesas durante o armazenamento refrigerado

Rufino F. F. Cantillano[1]; Andréa de R. Rufato[2]; Carolina Goulart[3*]; Jardel A. Ribeiro[3]; Jessica dos S. Vilela[4]

[1] Embrapa Clima Temperado, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil; [2] Embrapa Uva e Vinho, Vacaria, Rio Grande do Sul, Brasil.; [3] *Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. *carolina.goulart@yahoo.com.br; [4] Instituto Federal Sul-Rio Grandense, Campus Visconde da Graça, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.

A framboesa é um fruto não climatérico, muito perecível e de curta vida pós-colheita. Existe pouca informação com relação ao comportamento pós-colheita de cultivares de framboesas produzidos no sul do Brasil. Diante disto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade em cultivares de framboesa tanto na colheita como após um período de armazenamento refrigerado. Frutos de framboesa das cultivares 'Autumn Bliss', 'Heritage' e 'Sugana' procedentes da empresa Italbraz, Vacaria/RS, foram selecionados e transportados ao laboratório de Fisiologia Pós-colheita/Núcleo de Alimentos, da Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS para serem avaliadas. Foram realizadas analises na colheita e após 5 dias em armazenamento refrigerado a 0ºC e 90-95% UR. Foram avaliadas a firmeza, relação sólidos solúveis /acidez total titulável (SS/ATT), antocianinas totais, compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante. A cv. 'Sugana' apresentou a maior redução de textura entre a colheita e o armazenamento de 0,46 N para 0,27 N. As cvs. 'Heritage' e 'Autumn Bliss' também apresentaram redução, porem em menor escala. Na relação SS/ATT, as cvs. 'Heritage' e 'Autumn Bliss' apresentaram os maiores valores de 9,45 e 9,0 respectivamente e a cv. Sugana o menor valor (8,52). O teor de antocianinas aumentou entre a colheita e o armazenamento refrigerado nas cvs. 'Heritage' e 'Autumn Bliss' (de 304,85 para 388,05 e de 288,37 para 352,21 mg cyanidin 3-glucoside/100g amostra) respectivamente. Essas cultivares também apresentaram os maiores teores de compostos fenólicos totais, com valores de 151,95 e 154,63 mg de ácido clorogênico x 100^{-1} g de fruta fresca, respectivamente e capacidade antioxidante que a cultivar 'Sugana' na colheita. Conclui-se que as cultivares 'Heritage' e 'Autumn Bliss' apresentam melhores características de conservação e conteúdo de compostos bioativos que a cv. Sugana.

Palavras-chaves: *Rubus idaeus*; antocianinas; compostos fenólicos.