

Efeitos da temperatura na frigoconservação de pinhões

Maryelle Cristina Souza Aguiar

Universidade Federal de Santa Maria, Francisco Beltrão, PR, maryelleaguiar@yahoo.com.br

Auri Brackmann

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, auri@brackmann.com.br

Luisa Helena Rycheki Hecktheuer

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, luihrh@hotmail.com

Cláudia Kaehler Sautter

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, claudia.sautter@ufsm.br

Lucas Mallmann Wendt

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, wendtlucas@ymail.com

Rossana Catie Bueno de Godoy

Embrapa Florestas, Colombo, PR, catie.godoy@embrapa.br

O pinhão é um alimento de importância cultural, social e econômica principalmente na região sul do Brasil, sendo visto como uma alternativa para gerar renda, incentivar o plantio e a preservação do pinheiro-brasileiro. Sua comercialização e industrialização requerem definições de métodos para conservação pós-colheita, já que o período da coleta é limitado entre os meses de abril a agosto. A pós-colheita do pinhão é caracterizada pelo longo período de entressafra e breve vida de prateleira, que decorre de fatores intrínsecos (fisiologia recalcitrante; elevada umidade e atividade de água) e extrínsecos (ataques biológicos, broca-do-pinhão e fungos; e condições de armazenamento). Nesse estudo avaliou-se o efeito de diferentes temperaturas sobre a qualidade de pinhões armazenados em elevada UR (90 + 3 %) por 60 dias, e mais 3 dias de vida de prateleira. Os pinhões, em armazenamento refrigerado (AR), foram expostos às temperaturas de 20,0 °C; 2,0 °C; 1,0 °C; 0,0 °C e -0,5 °C. Foram avaliadas a respiração, perda de massa, produção de etileno, cor e firmeza na saída da câmara fria e após 3 dias em temperatura ambiente. Tanto na saída da câmara fria como na vida de prateleira a maior taxa respiratória foi obtida a 20°C, assim como a perda de massa e pinhões mais firmes, em decorrência da maior desidratação. Os pinhões não apresentaram produção de etileno em níveis detectáveis através de cromatografia gasosa. Em todas as amostras houve perda na coloração, entretanto, sem diferença significativa entre os tratamentos.

Fonte de financiamento/apoio/agradecimentos: Capes.