

CLASSIFICAÇÃO EM CAIXAS DE MADEIRA DO CAQUI PRODUZIDO NO MUNICÍPIO DE SUMIDOURO-RJ

GOLDENSTEIN, J.L.¹; SOARES, A.G.²; FONSECA, M.J.O.²; COSTA, M.G.S.¹; NEVES JÚNIOR, A.C.V.¹; MARTINS, M.S.F.¹

¹Bolsista, Acadêmico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, gamaesousa@hotmail.com, jaimegold@mls.com.br, gutocesar@hotmail.com; ²Embrapa Agroindústria de Alimentos, mfonseca@ctaa.embrapa.br, agomes@ctaa.embrapa.br

A maioria dos produtores de caqui do Distrito de D. Mariana, município de Sumidouro-RJ, dispõe seu produto para venda em caixas de madeira tipo "K". Comumente, essa prática revela falta de critérios objetivos para a classificação dos frutos selecionados para a venda, visto que cada manipulador procede com a escolha dos frutos, mediante uma avaliação própria, seguindo parâmetros de frutos pequenos, médios e grandes, além de trazer sérios danos mecânicos aos frutos na pós-colheita. Com o objetivo de avaliar a uniformidade dos frutos e, conseqüentemente, o nível de seleção quanto ao tamanho dos caquis componentes de cada caixa, foram medidos os frutos de 16 caixas de caqui 'Mikado'. Cada fruto teve suas dimensões de comprimento e largura determinadas com o uso de paquímetro, a fim de se estabelecer o diâmetro e volumes médios por caixa. Os dados foram analisados por estatística descritiva. Observou-se que, entre os frutos de cada uma das 16 caixas, a dispersão dos dados médios foi pequena em torno da média geral, sugerindo que há um padrão bem definido de seleção dos frutos. Embora os critérios de seleção sejam subjetivos, os produtores alcançaram uma uniformidade no tamanho dos frutos que compõem cada caixa.

Palavras-chave: embalagem, *Diospyrus kaki*, qualidade pós-colheita, classificação

COMPORTAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA NARANJA RECIBIDA POR UNA PROCESADORA DE FRUTAS EN LA LOCALIDAD DE NIRGUA, VENEZUELA¹.

AULAR JESÚS²; RODRÍGUEZ, Y. ¹ UCLA-CDCHT PROYECTO NRO. 023-AG-2005, ²UCLA-Postgrado de Horticultura, Apartado Postal 400, Barquisimeto, Lara, Venezuela. jesusaular@ucla.edu.ve

En Venezuela el manejo de los huertos de naranja es muy heterogéneo, lo cual conlleva a que las industrias procesadoras reciban frutos con características físicas y químicas altamente variables. La zafra principal va desde enero hasta mayo y durante este lapso la industria puede procesar frutos con baja calidad, caracterizada por bajo rendimiento en zumo, bajos sólidos solubles totales, alta acidez y relación entre azúcares y acidez no equilibrada; lo cual se traduce en bajos rendimientos en concentrado. Los objetivos del trabajo fueron: a) Caracterizar la calidad de los frutos de naranja recibidos por una procesadora de frutos de naranja, en la localidad de Nirgua, Venezuela; y b) Describir la evolución de las características de calidad de la naranja durante la época de recepción. Se analizaron muestras de todos los frutos recibidos por la Procesadora y Empacadora de Frutos Nirgua, durante los 5 primeros meses del año 2004. Se recolectaron muestras de aproximadamente 3 Kg de frutos de 697 camiones y se determinará el rendimiento en zumo y en concentrado, el contenido de sólidos solubles totales, la acidez total titulable y la relación entre estas dos últimas variables. Con lo valores, se calculó el promedio para las dos quincenas de cada mes y la desviación estándar y se procedió a graficar. Se obtuvo que: a) Los frutos con mayor rendimiento en zumo se recibieron en marzo; b) Los mayores valores sólidos solubles totales se determinaron en los frutos recibidos durante abril; c) El menor contenido de acidez y el mayor índice de madurez se determinaron en el zumo de las naranjas recibidas en mayo; d) Para el rendimiento en zumo y la ATT hubo tendencias ascendentes hasta marzo para luego decrecer; mientras que los SST, la relación SST/ATT y el rendimiento en concentrado hubo tendencias ascendentes durante todo el periodo de recepción; y f) La mejor época de recepción de naranjas va de marzo a mayo.

Palabras claves adicionales: Naranja, *Citrus sinensis* L., rendimiento, variación, acidez.

INFLUENCIA DE LA POSICIÓN EN LA COPA SOBRE LA CALIDAD DEL FRUTO DE NARANJO (*Citrus sinensis* L.)¹

AULAR JESÚS²; YECENIA RODRÍGUEZ Y MARCOS RENGEL³. ¹UCLA-CDCHT PROYECTO NRO. 023-AG-2005, ²UCLA-Postgrado de Horticultura, Apartado Postal 400, Barquisimeto, Lara, Venezuela. <jesusaular@ucla.edu.ve>; ³Hidro Agri de Venezuela. Marcos Rengel <marcos.rengel@agri.com.ve>

La calidad del fruto del naranjo es afectada por el cultivar, patrón, manejo hortícola, la localidad y la época de cosecha. En Venezuela las características de las naranjas son muy variables lo cual dificulta su evaluación en experimentos. La confiabilidad de la predicción de las variables puede estar asociada al número de frutos por muestra y el número de repeticiones. Sin embargo, la posición del fruto a ser muestreado también afecta la calidad. Los objetivos del presente trabajo fueron: a) Evaluar el efecto de la posición en la copa sobre la calidad de la fruta del naranjo; b) Sugerir mejoras en la técnica de muestreo de frutas del naranjo. Se consideraron 30 plantas, de 20 años de edad, del cultivar "Valencia", injertadas sobre mandarina "Cleopatra", se consideraron 3 porciones: inferior, media y superior; y en cada porción se colectaron 27 unidades, las cuales se agruparon en 3 repeticiones de 9 frutas cada una. También se cosecharon 27 frutas por planta sin considerar las porciones antes señaladas, lo cual se denominó como mezcla y se agruparon en tres repeticiones. En cada repetición, se procedió a determinar la masa fresca total de la fruta, rendimiento en zumo, espesor de cáscara, y en el zumo se cuantificó el pH, contenido de sólidos solubles totales (SST); la acidez total titulable (ATT) y relación SST/ATT. Se obtuvo diferencias en la calidad de la fruta según la posición que ocupan en la copa. Se hacen algunas consideraciones para mejorar la técnica de muestreo de frutos en cítricos.

Palabras claves adicionales: *Citrus sinensis* L., Técnica de Muestreo, Correlación