



## Qualidade pós-armazenamento de maçãs ‘Fuji Suprema’ produzidas sob telas antigranizo fotosseletivas

**Catherine Amorim<sup>1</sup>; Elenilson G.A. Filho<sup>2</sup>; Ricardo A. Kluge<sup>1</sup>; Fernando J. Hawerth<sup>3</sup>; Lucimara R. Antonioli<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Universidade de São Paulo/Departamento de Ciências Biológicas/Av. Pádua Dias, 11, Piracicaba, SP, Brasil/E-mail: catherine.amorim@alumni.usp.br; <sup>2</sup> Universidade Federal do Ceará/ Departamento de Engenharia de Alimentos/ Av. Humberto Monte, Pici, Fortaleza, CE, Brasil; <sup>3</sup>Embrapa Uva e Vinho/ Estação Experimental de Fruticultura de Clima Temperado/ BR 285, Km 115, Vacaria, RS, Brasil; <sup>4</sup>Embrapa Uva e Vinho/ Rua Livramento, 515, Bento Gonçalves, RS, Brasil

Telas antigranizo fotosseletivas têm sido estudadas como uma alternativa para melhorar as características de produção e qualidade em pomares de macieira por agregar partículas cromáticas às malhas, alterando a qualidade da radiação transmitida às plantas. No entanto, pouco se sabe sobre seus efeitos na pós-colheita. Nesse contexto, buscou-se avaliar os efeitos de diferentes cores de telas antigranizo fotosseletivas na qualidade pós-colheita de maçãs ‘Fuji Suprema’ armazenadas sob refrigeração. As maçãs foram produzidas em pomar comercial localizado no município de Monte Alegre dos Campos, RS, em áreas com as telas ChromatiNet® Leno amarela; Leno preta, ChromatiNet® Leno pérola; ChromatiNet® Leno azul, ChromatiNet® Leno vermelha e mista (branca com preta), ou em pleno sol (área não coberta). As telas são constituídas de monofilamentos de polietileno com 18% de sombreamento. A qualidade das maçãs foi avaliada quanto à coloração da casca de fundo e de cobrimento ( $L^*$ ,  $C^*$  e hue), firmeza de polpa, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), índice de regressão do amido e cor das sementes, na colheita e após 57 e 108 dias de armazenamento a 0 °C e 90% UR em atmosfera comum. Ao comparar as telas, foi possível observar diferenças significativas principalmente em relação aos atributos coloração de cobrimento ( $L^*$  e  $C^*$ ), SS e AT. A área a pleno sol favoreceu frutos com melhor qualidade ao final do armazenamento, bem como estabilidade no comportamento durante o tempo de armazenamento avaliado. A tela vermelha apresentou frutos sobremaduros ao final de 108 dias de armazenamento refrigerado, ao passo que as maçãs produzidas sob tela azul apresentaram desuniformidade na maturação ao final do armazenamento. A tela mista apresentou o comportamento mais próximo ao da área a pleno sol, podendo ser utilizada como alternativa em regiões onde haja a necessidade do uso de telas protetoras contra o granizo.

Palavras-chave: *Malus domestica*, telas coloridas, pós-colheita, radiação solar.