

Qualidade de maçãs 'Fuji' revestidas com formulações à base de óleos essenciais

Isadora Silveira Model⁽¹⁾ e Andreia Hansen Oster⁽²⁾

⁽¹⁾ Bolsista, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽²⁾ Pesquisadora, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – O uso de compostos bioativos vegetais incorporados em revestimentos comestíveis pode viabilizar a manutenção da qualidade das maçãs e reduzir a incidência de podridões na pós-colheita. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da aplicação de formulações com óleos essenciais na qualidade dos frutos de maçãs 'Fuji'. Os frutos, oriundos da Embrapa Uva e Vinho, Vacaria, RS, inicialmente foram sanitizados em solução a 2% de hipoclorito de sódio. Os tratamentos (formulações) aplicados foram: testemunha, sem aplicação de produto; alginato; alginato + *Lippia sidoides* a 1.500 ppm; alginato + *Ocimum gratissimum* a 2.000 ppm; alginato + *Lippia sidoides* a 1.000 ppm + *Ocimum gratissimum* a 1.500 ppm. A unidade experimental constou de 20 frutos em três repetições, para cada um dos tratamentos. Após a aplicação dos tratamentos os frutos permaneceram por 12 dias em temperatura ambiente (25 °C). As variáveis analisadas foram: índice iodo-amido, firmeza de polpa, acidez titulável, sólidos solúveis totais, degenerescência interna, rachaduras e podridões. A firmeza da polpa dos frutos não diferiu entre os tratamentos. Com exceção dos frutos tratados exclusivamente com alginato, os frutos não diferiram em sólidos solúveis totais e acidez titulável para os demais tratamentos. A aplicação de formulações a base de *L. sidoides* e *L. sidoides* + *O. gratissimum* reduziram em 50% as podridões nos frutos de maçã.

Termos para indexação: compostos bioativos, pós-colheita, podridão.