

## Diferentes condições para armazenamento de peras ‘Seleção 4’ associadas ou não à aplicação de 1-metilciclopropeno

Giovani Gonçalves dos Santos<sup>(1)</sup>, Lucimara Rogéria Antonioli<sup>(2)</sup>, Vanderlei Both<sup>(3)</sup>, João Caetano Fioravanço<sup>(2)</sup> e Paulo Ricardo Dias de Oliveira<sup>(4)</sup>

<sup>(1)</sup> Bolsista, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, <sup>(2)</sup> Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. <sup>(3)</sup> Professor adjunto, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS. <sup>(4)</sup> Pesquisador aposentado, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

**Resumo** – A ‘Seleção 4’ é um novo genótipo de pereira obtido pelo Programa Brasileiro de Melhoramento Genético da Pereira, da Embrapa Uva e Vinho. Visando prolongar sua conservação pós-colheita, avaliaram-se os efeitos do armazenamento refrigerado (AR), da atmosfera controlada (AC) e da AC dinâmica pelo quociente respiratório (ACD-QR), com e sem a aplicação de 1-metilciclopropeno (1-MCP) 0,3 ppm, sobre os atributos de qualidade dos frutos. As peras foram colhidas em Vacaria, RS, e armazenadas em minicâmaras de AC, em Santa Maria, RS, por três meses, a 0,5 °C, seguidos de 7 dias a 20 °C. Foram adotadas as seguintes condições de armazenamento: AR (20,8 kPa O<sub>2</sub> + 0,04 kPa CO<sub>2</sub>); AC (1,2 kPa O<sub>2</sub> + 1,4 kPa CO<sub>2</sub>); e ACD-QR 1,3 (O<sub>2</sub> variável + 1,4 kPa CO<sub>2</sub>). Após o armazenamento e manutenção a 20 °C, foram avaliados os parâmetros de cor, firmeza de polpa, acidez titulável, sólidos solúveis, permeabilidade de membrana, atividade respiratória e produção de etileno. A aplicação de 1-MCP teve efeito significativo sobre a manutenção dos atributos avaliados. A firmeza não diferiu entre os tratamentos com 1-MCP, evidenciando sua eficácia na preservação, independente da atmosfera. Frutos com 1-MCP apresentaram menor luminosidade e maior ângulo hue, indicando melhor preservação da coloração verde e da aparência fresca. O quociente respiratório sem 1-MCP também se destacou frente aos demais sem inibidor, com menor degradação da cor. A produção de etileno foi reduzida nos tratamentos com 1-MCP, refletindo a inibição da biossíntese. O tratamento ACD-QR 1,3 com 1-MCP foi o mais eficiente na manutenção da qualidade pós-colheita.

Termos para indexação: *Pyrus communis*, hibridação, conservação pós-colheita, 1-metilciclopropeno.