

## EFEITO DO ATRASO NO RESFRIAMENTO NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE ARAÇÁ-VERMELHO.

A. M. F. DREHMER<sup>1</sup>; C. V. T. do AMARANTE<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>UDESC-CAV, Lages-SC. E-mail: a8amf@cav.udesc.br; amarante@cav.udesc.br

### RESUMO

O araçá-vermelho é um fruto muito perecível, sendo, portanto, de grande importância o seu armazenamento refrigerado e a manutenção da cadeia de frio. Acredita-se que a comercialização do fruto do araçazeiro pode ter um futuro promissor, considerando-se que é de sabor agradável e que apresenta ótimas características nutricionais. Porém pouco se sabe sobre os efeitos da cadeia de frio sobre a preservação da qualidade pós-colheita do araçá-vermelho. Este conhecimento é de grande importância para viabilizar a comercialização de araçá-vermelho e estimular o seu consumo *in natura*. O objetivo desse trabalho foi avaliar a influência do atraso no resfriamento na conservação pós-colheita de araçá-vermelho. Os tratamentos utilizados foram de 0, 6, 12 e 24h de atraso no resfriamento dos frutos. Avaliaram-se os teores de sólidos solúveis totais (SST), a acidez titulável (AT), a firmeza e a cor (valores de L e h<sup>o</sup>) após 6 e 11 dias de armazenamento refrigerado, mais 3 dias de vida de prateleira (a 20°C). Aos 6 dias de armazenamento, frutos com resfriamento 24 h após a colheita apresentavam menor valor de h<sup>o</sup> na casca (cor vermelha intensa). Os valores L não foram afetados pelos tratamentos aos 6 dias de armazenamento. Aos 11 dias de armazenamento, os valores de L e h<sup>o</sup> decresceram com o atraso no resfriamento, tanto na remoção do resfriamento como após 3 dias de vida de prateleira, indicando que os frutos apresentavam-se com coloração vermelha intensa. Frutos com maior atraso no resfriamento encontravam-se menos firmes e com menores valores de SST e AT, tanto na retirada do resfriamento após 11 dias, quanto após 3 dias de vida de prateleira, indicado a importância do rápido resfriamento na preservação da qualidade pós-colheita de araçá-vermelho.

Palavras-chaves: *Psidium catleyanum* Sabine, cadeia de frio, maturação, qualidade, pós-colheita.

## UTILIZAÇÃO DE ATMOSFERA MODIFICADA E CERA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE ARAÇÁ.

A. M. F. DREHMER<sup>1</sup>; C. V. T. DO AMARANTE<sup>1</sup>;

<sup>1</sup>UDESC-CAV, Lages-SC, a8amf@cav.udesc.br, amarante@cav.udesc.br,

### RESUMO

O araçá é uma fruto pequeno, cuja coloração varia conforme a espécie, apresentando algumas semelhanças com a goiaba, inclusive a elevada perecibilidade. Portanto, é de suma importância o conhecimento da fisiologia pós-colheita desse fruto, visando desenvolver técnicas que aumentem o seu período de conservação e viabilizem a comercialização *in natura*. Para o aumento da vida de pós-colheita do fruto é comum a utilização de outras técnicas, além do armazenamento refrigerado, tais como atmosfera modificada e aplicação de ceras. O presente trabalho teve por objetivo avaliar os efeitos de embalagens e do tratamento com cera na conservação pós-colheita de araçá amarelo. Os tratamentos utilizados foram polietileno de baixa densidade (PEBD), selado ou não a vácuo, tratamento com cera de carnaúba e o controle. Após 10 dias de armazenamento refrigerado, mais três dias de vida de prateleira, foram avaliados os teores de sólidos solúveis totais (SST), a acidez titulável (AT), a cor da epiderme, o número de frutos murchos e a perda de massa fresca. Os maiores valores de SST e AT foram encontrados no tratamento com cera e no controle. Os maiores valores de firmeza de polpa, e os menores valores de perda de massa fresca e murchamento ocorreram nos frutos embalados com PEBD, especialmente quando selados a vácuo. Não foi observada diferença na cor da casca entre os tratamentos. Os resultados obtidos demonstram que a utilização de embalagem de PEBD conserva a qualidade pós-colheita de araçá amarelo. Os frutos embalados apresentaram maior firmeza, menor perda de peso, e não apresentaram murchamento visível.

Palavras chave: *Psidium catleyanum*, filme de PEBD, maturação, perda de peso, qualidade.

## QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE UVA 'SUPERIOR SEEDLESS' SUBMETIDA À APLICAÇÃO PRÉ-COLHEITA DE REVESTIMENTOS

LIMA, M.A.C. de<sup>1</sup>; BÁEZ-SAÑUDO, R.<sup>2</sup>; TRINDADE, D.C.G. da<sup>1</sup>; SANTOS, P. de S.<sup>3</sup>; SANTOS, A.C.N. dos<sup>4</sup>; AZEVEDO, S.S.N.<sup>3</sup>; PAES, P. de C.<sup>4</sup> <sup>1</sup> Embrapa Semi-Árido, CP 23, CEP 56.302-970, Petrolina-PE. maclima@cpatsa.embrapa.br; <sup>2</sup> CIAD, Apartado postal 1735, 83.000, Hermosillo, Sonora, México; <sup>3</sup> Bolsista CNPq/Embrapa Semi-Árido; <sup>4</sup> Bolsista de PIBIC-CNPq/FACEPE.

Para avaliar a influência da aplicação de revestimentos sobre a conservação da uva 'Superior Seedless', um experimento foi conduzido em área de produção comercial, localizada em Petrolina-PE. Em uma das fileiras de cultivo, 16 plantas, sorteadas ao acaso, foram marcadas. Os tratamentos aplicados foram: 1. soluções de revestimento: controle (sem aplicação); A (carboximetilcelulose - CMC - 0,05%, carboidratos 0,2%, ácidos graxos 0,1%, álcool etílico 0,05%, antimicrobiano 0,01% e surfactante 0,01%); B (CMC 0,07%, carboidratos 0,1%, ácidos graxos 0,2%, álcool etílico 0,05%, antimicrobiano 0,01% e surfactante 0,01%) e C (CMC 0,1%, carboidratos 0,05%, ácidos graxos 0,3%, álcool etílico 0,05%, antimicrobiano 0,01% e surfactante 0,01%); e 2. tempo de armazenamento refrigerado (0,7 ± 2,5°C e 88 ± 6% UR): 0, 18, 22, 26, 29 e 32 dias. Os revestimentos foram aplicados por pulverização manual dirigida aos cachos, aos oito dias antes da colheita. Os cachos colhidos foram acondicionados em caixas de papelão, sem qualquer outro material de embalagem. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, em fatorial 4 x 6 (revestimentos x tempo de armazenamento), com quatro repetições, constituídas por cinco cachos cada uma. Os cachos que receberam o revestimento B apresentaram perda de massa até 0,8% superior aos demais. Entretanto, a máxima diferença observada não repercutiu em maior murcha das bagas ou desidratação do engajo. Em decorrência da perda de água, observou-se aumento no teor de sólidos solúveis (SS), desde 14,9 para 16,1<sup>o</sup>Brix. Por outro lado, reconhecendo-se a incorporação pela baga dos SS presentes nas soluções testadas, os revestimentos B e C promoveram pequeno aumento do conteúdo desses compostos. Observou-se aumento linear nos teores dos compostos fenólicos, sendo que a aplicação dos revestimentos A e B resultou em teores destes compostos, respectivamente, menores e maiores. A desidratação do engajo foi o indicador de aparência que restringiu a qualidade da uva em todos os tratamentos, já ao 22<sup>o</sup> dia. Os revestimentos testados não foram efetivos em manter a qualidade da uva, requerendo novos estudos para ajuste de concentrações e componentes.

Palavras-chaves: *Vitis vinifera* L., armazenamento, conservação pós-colheita, perda de água, uvas apirênicas.