

RESUMO

2005

Uso de PVC e cera na conservação de atemóia cv. African Pride sob refrigeração.

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹, Danielly Cristina Gomes da Trindade²,
Adriane Luciana da Silva³

¹Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, Pernambuco, Brasil. maclima@cpatsa.embrapa.br

²Universidade de Pernambuco (UPE)/Faculdade de Formação de Professores de Petrolina (FFPP), BR 203, Km 02, 56.300-000, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

³Bolsista Rohm and Haas, Embrapa Semi-Árido, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

Atemóias cv African Pride foram colhidas na maturidade fisiológica, objetivando avaliar a eficiência do uso de cera e filme de cloreto de polivinil (PVC) na conservação pós-colheita durante o armazenamento refrigerado ($15,0 \pm 2,7^\circ\text{C}$ e $83 \pm 4\%$ UR). Após a colheita, os frutos foram selecionados e divididos quanto a: 1. tratamentos pós-colheita: controle, imersão em cera Fruit Wax H₂O (emulsão de polietileno, resinas fumáricas, preservante e água) e embalagem em bandejas de poliestireno expandido envolvidas em filme esticável e autoaderente de PVC; e 2. tempo de armazenamento: 0, 4, 11, 13 e 16 dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 3x5, com 4 repetições constituídas por 4 frutos. As variáveis analisadas foram perda de massa; cor da casca e da polpa, através da luminosidade, croma e ângulo de cor; sólidos solúveis totais (SST); acidez total titulável (ATT) e aparência, avaliada por escala de notas (4-ausência de manchas, 3-até 5% da superfície apresentando manchas escuras, 2- 6 a 25% da superfície apresentando manchas, 1- manchas presentes em 25 a 50% da superfície ou início de murcha e 0- manchas presentes em mais de 50% da superfície ou avanço de murcha ou desenvolvimento de microrganismos). O filme de PVC limitou a perda de massa. Ao 16º dia, enquanto os frutos do controle haviam perdido 11,8% de massa e os imersos em cera, 9,8%, o tratamento com PVC resultou em perda de apenas 2,9%. Os ganhos em SST e ATT, característicos do amadurecimento da atemóia, foram mais lentos nos frutos embalados com PVC. Para o controle e os frutos tratados com cera, o teor de SST e a ATT determinaram o completo amadurecimento ao 13º dia. Entretanto, a presença de manchas limitava a aparência naquela data. Nos frutos tratados com cera, observou-se queima superficial no dia posterior à aplicação mas as restrições à aparência só foram constatadas aos 13 dias de armazenamento. Para os frutos revestidos com PVC, a comercialização foi restringida pelo crescimento de fungos, ao 16º dia. No entanto, o armazenamento por pelo menos 13 dias, representou um ganho de dois dias em relação ao controle.

Palavras-chave: atmosfera modificada, anonáceas, qualidade pós-colheita.

RESUMO

2005

Boas práticas agrícolas e qualidade de melões Charentais oriundos dos pólos de produção do Rio Grande do Norte, Brasil¹

Márcia Roseane Targino de Oliveira², Silvanda de Melo Silva², Adriana Ferreira dos Santos², Ebenézer de Oliveira Silva³, José Alves Barbosa², Ovídio Ricardo Dantas Júnior², Plúvia Oliveira Galdino², Venuska Kelly Barbosa Coelho², Ricardo Elesbão Alves³