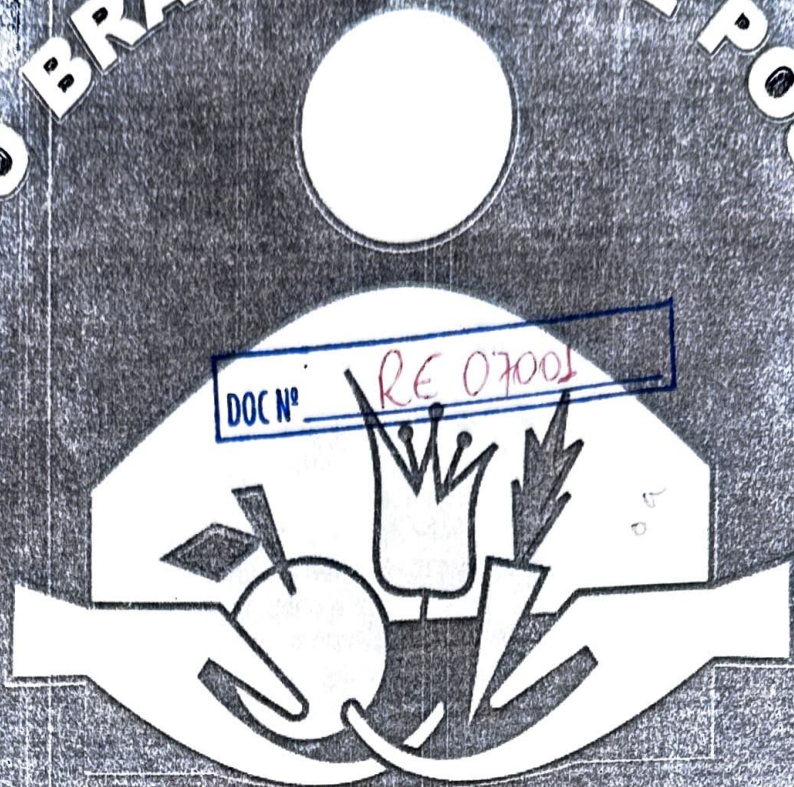


II SIMPÓSIO BRASILEIRO DE PÓS-COLHEITA



FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES

PALESTRAS E RESUMOS

24 a 27 de abril de 2007

Universidade Federal de Viçosa - Viçosa - MG



Universidade Federal de Viçosa

Embrapa

Agroindústria de Alimentos
Agroindústria Tropical
Hortaliças
Transferência de Tecnologia

Editores

Maria Aparecida Nogueira Sedyama

Raimundo Santos Barros

Milton Edgar Pereira Flores

Luiz Carlos Chamhum Salomão

Rolf Puschmann

Desenvolvimento e maturação de abacaxi 'Smooth Cayenne'

Adriana Ferreira dos Santos¹, Silvanda de Melo Silva², Rejane Maria Nunes Mendonça², Ricardo Elesbão Alves³

¹Aluno do Programa de Pós-Graduação em Agronomia – CCA/UFPB, Areia – PB (adrefesantos@yahoo.com.br); ²Prof., CCA/UFPB, Caixa Postal 04, CEP 58397-970, Areia-PB; ³Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Planalto PICI, CEP: 60.511-110, Fortaleza - CE

Objetivou-se avaliar as fases de crescimento e maturação do cultivar Smooth Cayenne, representando a primeira etapa para o estabelecimento de índices de maturidade utilizados como critérios para a colheita e armazenamento de abacaxi. As infrutescências foram marcadas após a indução floral, sendo esse considerado o período 0 de desenvolvimento. Foram realizadas colheitas em períodos regulares após a indução floral até as infrutescências atingirem a maturidade fisiológica. Após a colheita, em cada período de avaliação, as infrutescências foram acondicionadas e transportadas para o Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-colheita do CCA/UFPB, onde foram realizadas avaliações físicas e físico-químicas. O experimento foi instalado em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições de duas infrutescências por parcela. De acordo com os resultados, verificou-se que o ciclo de desenvolvimento de abacaxi 'Smooth Cayenne' apresentou, após a indução floral, 110 dias para a sua completa maturação, totalizando 170 dias após sua indução floral. As fases de desenvolvimento do abacaxi 'Smooth Cayenne' envolveram um crescimento primário, secundário e a maturação. Ocorreu aumento no peso de matérias frescas e seca, e no comprimento e diâmetro, à medida que a maturação progredia, observando-se um crescimento de fruto no padrão tipo sigmóidal simples. As mudanças nos conteúdos de sólidos solúveis, acidez titulável, representaram a evolução dos processos de maturação em abacaxi 'Smooth Cayenne'.
Apoio Financeiro: CNPq, PRODETAB

Estudo de viabilidade na implantação de embalagens na comercialização de abacaxi na CeasaMinas

Ana Flávia Rezende Ferreira², Regina Célia Nazar Fialho², Gustavo Costa de Almeida¹, Joaquim Oscar Alvarenga¹, Raymundo Motta Moreira Duarte¹, David Benedito da Conceição

¹Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S/A – Setor de Agroqualidade, Cep 32190-900, Contagem - MG, (agroqualidade@ceasaminas.com.br); ²Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais – Puc Minas, Betim-MG

O presente estudo teve como objetivo mapear o processo de comercialização do abacaxi na CeasaMinas e identificar as embalagens adequadas para a comercialização de abacaxi no entreposto. Os recursos metodológicos empregados na pesquisa compuseram-se da delimitação do caso e da coleta de dados. Para a delimitação do estudo de caso, foram utilizadas tanto entrevistas não-estruturadas, como documentos e fluxograma. Entre os instrumentos utilizados na coleta de dados fez-se uso do questionário estruturado e pesquisa de campo do produto comercializado a granel e embalado. Com base nos dados coletados, constatou-se a redução de custos de mão-de-obra (50%), envolvidos no manuseio do produto; redução nas perdas do produto no manuseio e transporte, passando de 5% para 0,8% de perda; eliminação do uso da palha usada no transporte da infrutescência, acarretando melhora na limpeza do entreposto e eliminação dos custos com transporte e destinação desse material no aterro sanitário; melhora significativa da qualidade da infrutescência e a identificação da embalagem de papelão como a mais adequada para a comercialização de abacaxi. O uso de embalagem na comercialização, além de permitir uma eficiência operacional nos processos logísticos, facilitando o manuseio, carregamento, descarga e transporte, assegura a melhoria da qualidade do produto que pode ser colhido num ponto ideal de amadurecimento. Isso pode acarretar uma potencialização da comercialização do fruto no entreposto e melhorar a taxa de aceitação da fruta por parte do consumidor, que vai consumir um alimento mais doce e saboroso.
Parceiros: Klabin Embalagens Ltda, Frutas Mais e Distribuidora de Frutas e Legumes D'Paula Ltda