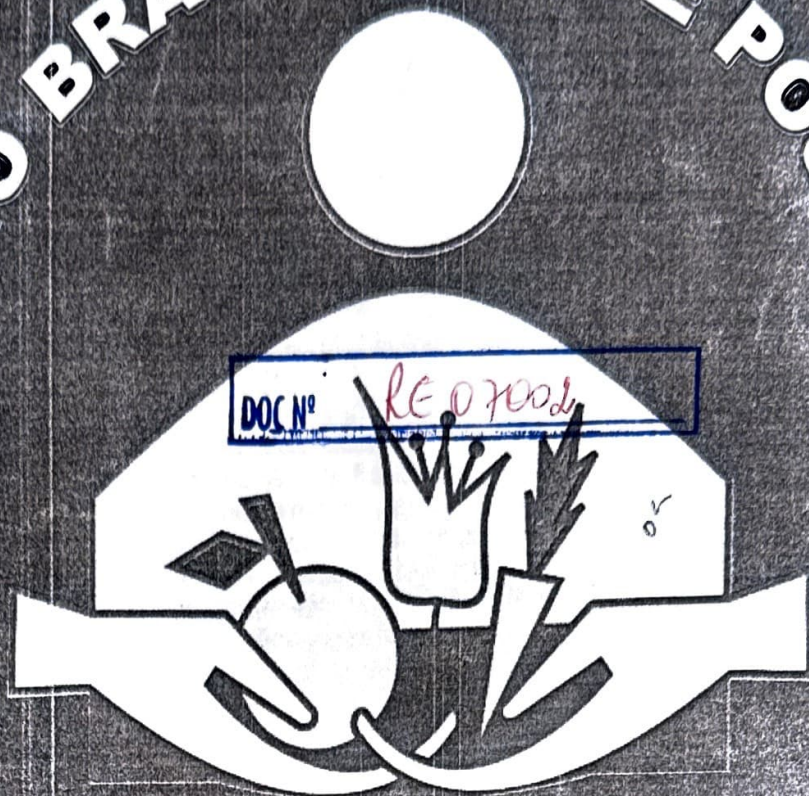


II SIMPÓSIO BRASILEIRO DE PÓS-COLHEITA



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

Maturação de abacaxi 'Jupi' ligados à planta e destacados da plantaAdriana Ferreira dos Santos¹, Silvanda de Melo Silva², Ricardo Elesbão Alves³¹Aluno do Programa de Pós-Graduação em Agronomia – CCA/UFPB, Areia – PB.; ²Prof., CCA/UFPB, Caixa Postal 04, CEP 58397-970, Areia-PB; ³ Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Planalto PICI, CEP: 60.511-110, Fortaleza – CE (adrefesantos@yahoo.com.br)

A qualidade e o potencial de armazenamento dos frutos são diretamente influenciados pelo estágio de maturação em que são colhidos. O objetivo deste experimento foi determinar as mudanças que ocorrem durante as fases de maturação de infrutescências, avaliadas na planta e fora da planta. Após o completo desenvolvimento fisiológico das infrutescências do cultivar de abacaxi 'Jupi', aos 104 (fruto totalmente verde – TV) dias após a indução floral, foram realizadas colheitas em períodos regulares para cada estágio de maturação, obedecendo ao cronograma de colheita para este cultivar, considerando-se cinco estágios de maturação: TV, V, IP, VA e PA. As avaliações realizadas no dia da colheita para cada estágio de maturação (período 0), eram referentes a dados das infrutescências ligadas à planta. Para as infrutescências destacadas da planta, a avaliação da maturação foi acompanhada por armazenamento das infrutescências à temperatura ambiente. As infrutescências foram acondicionadas em bandejas, sendo distribuídas, aleatoriamente sob condições ambientes ($24 \pm 1^\circ\text{C}$ e $89 \pm 2\%$ UR). Foram realizadas avaliações de 4 em 4 dias: 4, 8, 12, 16 e 20 dias pós-colheita, para cada estágio de maturação. Foram realizadas avaliações físicas e de aparência para infrutescências ligadas e destacadas da planta. De acordo com os resultados obtidos, verificou-se que infrutescências destacadas da planta apresentaram redução mais acentuada na firmeza, do que as ligadas à planta. Infrutescências colhidas no estágio PA apresentaram-se ao final dos períodos de avaliação pós-colheita, amolecimento e deteriorações perceptíveis, não sendo dessa forma, recomendado a sua colheita para comercialização em mercados mais distantes. *Apoio Financeiro: CNPq*

Processamento mínimo de abacaxi "Pérola" em rodelaRodrigo Max Berguer¹, Erika Mattos Stein³, Wilka Messner da Silva Bispo², Denilza Rosa Goldner², Viviane Lucas Silva Mansur Xavier⁴, Ketney Tonetto dos Santos⁴, Mônica Regina Mendes Costa³, Reginaldo Bezerra dos Santos⁵, Diolina Moura Silva⁵, Luiz Fernando Ganassali de Oliveira Júnior⁵¹Graduando da Escola de Ensino Superior do Educandário Seráfico São Francisco de Assis (ESFA); ²Ciências Biológicas Graduanda da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) - Departamento de Ciências Biológicas; ³Bióloga; ⁴Mestranda da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) do Programa de Pós Graduação em Biologia Vegetal; ⁵Prof.^a Dr.^a Universidade Federal do Espírito Santo. (rmberger_biologia@yahoo.com.br)

O objetivo deste trabalho foi avaliar alterações físicas, químicas e físico-químicas do abacaxi "Pérola" minimamente processado a diferentes tratamentos de sanitificação. Os frutos foram inicialmente lavados (8°C) e sanitizados com hipoclorito de cálcio (200 ppm, 10'), foram descascados e fatiados a 1,5 cm de espessura. Em seguida, as fatias foram divididas em 3 tratamentos: T1, controle, sem sanitizante; T2, sanitizados com hipoclorito de cálcio (20 ppm por 5'); T3, aplicação de UV com distância de 15 cm do fruto por 5'. Os frutos foram armazenados por 8 dias a 7°C , onde foram realizadas análises microbiológicas, de pH, sólidos solúveis totais, acidez titulável e perda de massa fresca a cada 48 horas, sob totais condições higiênicas. As análises mostraram semelhança nos valores de pH de todos os tratamentos, havendo queda do mesmo a partir do sexto dia. Os frutos dos tratamentos T2 e T1 apresentaram resultados relativamente próximos, quanto às análises de sólidos solúveis totais. No quarto dia, houve decréscimo no T3 e igualdade para os demais tratamentos no oitavo dia. Quanto à acidez titulável, os frutos apresentaram ligeiro acréscimo para T1 e aumento gradativo para T3 até o sexto dia, a partir do qual houve queda igualando-se aos demais tratamentos. A perda de massa fresca foi considerável nos dois primeiros dias nos frutos sanitizados. O tratamento com hipoclorito mostrou-se eficaz na conservação do abacaxi comparando-se aos frutos controle, o qual obteve aspecto menos favorável para consumo. Os frutos expostos aos raios UV sofreram modificações consideradas anormais em seu aspecto, devendo haver maior estudo para certificação do resultado obtido. Análises microbiológicas revelaram a ausência de salmonelas em T₁, T₂ e T₃. Verificou-se a presença de coliformes totais em T₃ a partir do terceiro dia de armazenamento. Conclui-se que tanto o T₁ quanto T₂ são recomendados para o processamento mínimo de abacaxi. *Apoio Financeiro: FACITEC.*