

Conservação pós-colheita de abacaxi MD-2 em estágio de maturação M3, associando-se a aplicação de 1-metilciclopropeno ao uso de cera

Francisca Ligia de Castro Machado (1), Rafaela Maria Temoteo Lima (2), Ricardo Elesbão Alves (3), Raimundo Wilane Figueiredo (4)

(1) Doutoranda em fitotecnia, Universidade Federal do Ceará (UFC), ligiacmachado@yahoo.com, Fone 85 3257 5966, (2) Estudante do curso de Tecnologia de alimentos, UFC, (3) Pesquisador, Embrapa Agroindústria Tropical, (4) Professor do Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFC.

A manutenção da qualidade do abacaxi 'MD-2' após tratamento com 1-MCP aplicado antes ou após o uso de cera foi avaliada. Os frutos foram colhidos no Distrito Irrigado Baixo Acaraú, Ceará, e selecionados por tamanho, forma, sanidade e estágio de maturação M-3 (fruto fisiologicamente maduro, com frutinhos 50% amarelados). 1-MCP foi aplicado após o pré-resfriamento dos frutos a 8°C, tendo estes sido imersos ou não em cera. O transporte para o laboratório e armazenamento durante os primeiros 12 dias ocorreu sob refrigeração a 8°C, período necessário para que o fruto alcance o mercado europeu. A seguir os frutos foram transferidos para temperatura semelhante àquela do ambiente de comercialização (22°C, 75-80%UR), onde permaneceram por mais nove dias. As avaliações ocorreram após a colheita, ao décimo segundo, décimo quinto, décimo oitavo e ao vigésimo primeiro dia de armazenamento. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, em parcelas subdivididas, com quatro tratamentos (testemunha, aplicação de cera, aplicação de 1-MCP antes da cera e aplicação de 1-MCP após a cera) e cinco repetições. As variáveis estudadas foram aparência externa, evolução da cor amarela da casca, perda de massa, firmeza do fruto, luminosidade, cromaticidade e *angle Hue* da polpa, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), pH, vitamina C, açúcares solúveis totais e redutores e aceitação sensorial. A aplicação de cera apresentou efeito muito positivo na conservação da aparência externa deste fruto, destacando-se dos demais tratamentos desde a simulação de transporte (armazenamento a 8°C), mantendo-se por todo o período de comercialização (armazenamento a 22°C), mostrando-se eficiente também na redução da perda de massa do fruto, em relação aos frutos com aplicação de 1-MCP e testemunha. Este tratamento também retardou o desenvolvimento da cor amarela dos frutinhos, em relação aos demais tratamentos. Os valores das variáveis pH, acidez titulável, luminosidade, cromaticidade e *angle Hue* da polpa aumentaram com o período de armazenamento, enquanto firmeza, vitamina C e açúcares total e redutor decresceram. A avaliação dos provadores sugeriu uma ótima aceitação dos frutos em estágio de maturação M3 até o nono dia sob condições de comercialização especificadas.

Palavras-chave: Ananas comosus var. comosus, armazenamento, qualidade pós-colheita

DOC Nº RE07054

SP 03995