

Qualidade de abacaxi 'Pérola' tratado com choque-frio e 1-metilciclopropeno

L.P. Martins (1), S.M. Silva (2), E. de O. Silva (3)

(1) Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Agrárias, Areia, Paraíba, Brasil martinslp@ol.com.br
 (2) Universidade Federal da Paraíba, DCFS/CCA/UFPB, Caixa Postal 04, CEP 58397-970, Areia, Paraíba, Brasil silvasil@cca.ufpb.br (3) Embrapa AgroIndústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, CEP: 60-511-110, Fortaleza, CE, Brasil, bene@cnpat.embrapa.br

Abacaxi 'Perola' é um fruto largamente produzido no Estado da Paraíba e considerado de alta qualidade pelos mercados do Sul e Sudeste do Brasil. O abacaxi 'Perola' apresenta potencial de exportação para países da América Latina através de transporte refrigerado. A exposição de abacaxi a baixas temperaturas, no entanto, pode causar modificações no metabolismo dos fenil-propanóides, levando a desordens fisiológicas, a exemplo do dano pelo frio, que resultam em perda de qualidade. Em abacaxi, os sintomas de dano pelo frio são caracterizados pelo escurecimento da polpa, desenvolvimento anormal da cor, perda de aroma e sabor, os quais são agravados pela presença de etileno exógeno. A aplicação de choque frio pode aumentar a resistência do fruto à susceptibilidade ao dano pelo frio. O 1-metilciclopropeno (1-MCP), que tem demonstrado eficiência no bloqueio da ação do etileno, pode ser efetivo no controle do escurecimento da polpa de abacaxi 'Pérola' refrigerado. Este trabalho teve como objetivo avaliar a influência da aplicação de choque frio e 1-MCP na qualidade de abacaxi 'Perola'. O experimento foi conduzido no Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-Colheita do CCA/UFPB. Abacaxis foram colhidos no estágio de maturação "verdoso" de plantio comercial em propriedade do município de Sapé, PB. Os frutos foram submetidos aos seguintes tratamentos: T1 (frutos sem tratamento-controle); T2 (frutos expostos a 5°C/12 horas); T3 (frutos sem exposição a 5°C e tratados com 150 ppm de 1-MCP/12h); T4 (frutos expostos a 5°C/12 horas e tratados com 150 ppm de 1-MCP/12h). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com três repetições. Os frutos foram mantidos sob condições ambientes (25 ± 2°C e 75 ± 2% UR) durante 30 dias. Os frutos submetidos a 5°C/12 horas (T2) apresentaram sintomas de dano de frio a partir do 5º dia de armazenamento. O tratamento com 1-MCP minimizou a incidência de escurecimento da polpa. O 1-MCP foi mais eficiente no controle do escurecimento da polpa quando associado ao choque frio de 5°C/12 horas.

Palavras-chave: Ananas comosus var. comosus, pós-colheita, dano de frio, escurecimento interno.

Silvanda de Melo Silva
 Laésio Pereira Martins

DOC Nº RE07053

SP03994