

Conservação da qualidade de morangos em função da forma e temperatura de acondicionamento.

Lucimara Rogéria Antonioli¹, Marcos Vinícios Hendges², Aline Dall'Agnol²

¹Embrapa Uva e Vinho, CP 130, 95700-000, Bento Gonçalves - RS, ²Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. Estagiário Embrapa Uva e Vinho (lucimara@cnpuv.embrapa.br)

Morangos cv. Aromas, provenientes de sistema de cultivo sem solo (semi-hidropônico), foram colhidos e acondicionados diretamente em bandejas de poliestireno ou acondicionados em contentores plásticos, transportados ao galpão de embalagem, selecionados e então acondicionados nas bandejas, sendo estas recobertas com filme de policloreto de vinila (11 μm). Os frutos foram mantidos sob temperaturas de 0, 5 e 24 °C e avaliados quanto à perda de massa, incidência de danos mecânicos, podridões e frutos amolecidos, firmeza de polpa e cor da epiderme ao tempo 0, 2, 4, 7, 9 e 11 dias. Independente da forma de acondicionamento, morangos mantidos a 24 °C tiveram período de conservação finalizado ao 2º dia, dada à elevada incidência de dano mecânico e de frutos amolecidos (76 e 40 %, respectivamente), baixa firmeza de polpa dos frutos viáveis e ocorrência de podridão. Com exceção dos morangos mantidos à 24 °C, não foi observada diferença significativa na incidência de danos mecânicos nos frutos submetidos aos diferentes tratamentos até o 4º dia de armazenamento. Ao 7º e 9º dias constatou-se maior incidência de dano nos morangos armazenados a 5 °C, sendo que os selecionados previamente ao acondicionamento apresentaram dano significativamente superior aos demais. Não foi observado amolecimento dos frutos mantidos sob refrigeração (0 e 5 °C) até o 9º dia de armazenamento, com valores de firmeza oscilando entre 22 e 28 N. Independente da forma de acondicionamento, morangos mantidos a 0 °C apresentaram menor perda de massa e ausência de podridões durante todo o período de armazenamento, ao passo que os mantidos a 5 °C apresentaram, a partir do 4º dia, aumento gradativo no índice de podridões causadas por *Botrytis* ou *Rhizopus*. Morangos acondicionados diretamente na embalagem e mantidos a 0 °C apresentaram menor incidência de dano mecânico e redução menos acentuada na luminosidade (parâmetro L* da cor) durante 9 dias de armazenamento. Recomenda-se que os morangos sejam colhidos, acondicionados diretamente na embalagem definitiva e rapidamente refrigerados. Quando mantidos sob temperatura de 0 °C apresentam vida útil de 9 dias.

Apoio Financeiro: CNPq Processo 680109/2004-8