

Influenza dello stadio di maturazione e della rimozione dell'astringenza sulla qualità di frutti di kaki 'Rama Forte' frigo-conservati

I. Sestari¹, F.K. Edagi^{1*}, F.A.M. Terra¹, D.G. Chiou¹, R.A. Kluge¹ e L.R. Antonioli²

E-mail: fkedagi@esalq.usp.br

¹ Department of Biological Science, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", University of São Paulo, Piracicaba (Brasile)

² Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves (Brasile)

Frutti della cultivar di kaki 'Rama Forte' sono stati raccolti a tre diversi stadi di maturazione (giallo, arancio e rosso) e sottoposti ad atmosfera controllata con 70kPa di CO₂ per 12 e 18 h a 22 °C e 95 % di umidità relativa per promuovere la polimerizzazione dei tannini solubili e rimuovere l'astringenza. Dopo l'applicazione dei trattamenti, i frutti sono stati frigoconservati per 45 giorni a 1 °C e 90 % di umidità relativa (più 7 giorni a 22 °C). Dopo 15 giorni di frigoconservazione (più 2 giorni a 22 °C) i frutti erano totalmente non astringenti. Dopo 45 giorni i frutti erano eduli all'apertura della camera indipendentemente dello stadio di maturazione e del tempo di esposizione alla CO₂. I frutti allo stadio arancione esposti a CO₂ per 12 h hanno presentato la maggior perdita di peso a quattro e sette giorni a 22 °C, indipendentemente dal periodo di conservazione. Il tempo di esposizione alla CO₂ ha influenzato la consistenza del frutto e il colore della buccia e della polpa. I frutti allo stadio giallo che sono stati esposti alla CO₂ per 12 e 18 h hanno mostrato la più alta consistenza della polpa dopo 4 giorni di *shelf life* indipendentemente del periodo di conservazione.