

## **<sup>6</sup> Coberturas comestíveis à base de quitosana, cálcio e ácidos graxos na qualidade pós-colheita de morangos**

Cristina S. da Costa<sup>1</sup>, Miqueli T. Schenato<sup>2</sup>, Jorge A. Silva<sup>3</sup> e Lucimara R. Antonioli<sup>4</sup>

A aplicação de coberturas comestíveis à base de quitosana contendo cálcio, ácido oléico e ácido esteárico para promover a manutenção da qualidade pós-colheita de morangos cv. Aromas durante o armazenamento refrigerado foi avaliada. No dia seguinte à colheita dos frutos, foram aplicadas as coberturas: quitosana + cloreto de cálcio (QC); quitosana + cloreto de cálcio + ácido oléico (QCAO); quitosana + cloreto de cálcio + ácido esteárico (QCAE). Duas horas após a aplicação da cobertura, os frutos foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido, envoltos em filme de PVC esticável e mantidos por 10 dias, a  $0 \pm 2^\circ\text{C}$  e  $75 \pm 5\% \text{UR}$ . A qualidade dos frutos foi avaliada no terceiro e décimo dias de armazenamento através de análises físico-químicas e no primeiro e terceiro dias através do teste de aceitabilidade. O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado com 3 repetições. A firmeza, o pH, a acidez titulável, o conteúdo de sólidos solúveis e as coordenadas  $L^*$ ,  $C^*$  e  $h^*$  não apresentaram variação significativa ao final do armazenamento, não sendo verificada diferença entre os tratamentos. A cobertura apresentou efeito significativo na redução da podridão fúngica, verificando-se ao final do armazenamento reduções de 83% nos frutos cobertos com solução QC e de 54% e 66%, nos frutos que receberam as coberturas QCAO e QCAE respectivamente, com relação ao controle. Os frutos que receberam cobertura QC ou QCAE tiveram a mesma aceitação que o fruto sem cobertura. Os frutos cobertos com QCAO apresentaram aparência oleosa e sabor residual desagradável, tendo sido rejeitado pelos provadores. Coberturas à base de quitosana e cloreto de cálcio podem aumentar o período de conservação de morangos refrigerados pelo controle da podridão fúngica dos frutos, no entanto, a adição de ácidos graxos a essas coberturas não proporcionou ganho adicional na manutenção da qualidade.

<sup>1</sup> Doutoranda PPGCTA-DCTA-FAEM-UFPEL, Caixa Postal 354, 96010-900 Pelotas, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. [cristina.costa@bento.ifrs.edu.br](mailto:cristina.costa@bento.ifrs.edu.br)

<sup>2</sup> Graduanda IFRS-Campus Bento, Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. [mikele.schenato@yahoo.com.br](mailto:mikele.schenato@yahoo.com.br)

<sup>3</sup> Pesquisador PPGCTA-DCTA-FAEM-UFPEL. [ctajorge@ufpel.tche.br](mailto:ctajorge@ufpel.tche.br)

<sup>4</sup> Pesquisadora Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. [Lucimara@cnpuv.embrapa.br](mailto:Lucimara@cnpuv.embrapa.br)