

Qualidade pós-colheita de laranjas submetidas a impacto por manuseio

Valquiria Garcia Lopes¹; Marcos David Ferreira²

¹Aluna de Graduação em Agronomia, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, SP, valquiriaunesp@hotmail.com;

²Pesquisador, Embrapa Instrumentação Agropecuária, São Carlos, SP.

O Brasil destaca-se como o maior produtor mundial de citros, com aproximadamente 20 milhões de toneladas/ano, correspondendo a 36% da produção mundial de laranja fresca. O estado de São Paulo é responsável por 81 % da produção brasileira, da qual 82% é destinada a produção de suco e 17% para o mercado doméstico e apenas 1% é destinado para a exportação de frutas frescas. As perdas de produtos hortifrutigranjeiros, devido a danos físicos na cadeia entre o produtor e o consumidor, são estimadas em cerca de 30 a 40 %. Do instante em que são colhidos até serem consumidos, os produtos hortícolas sofrem uma série de injúrias mecânicas que, dependendo da sensibilidade do produto, poderão causar danos que comprometerão a sua qualidade final, provocando perdas da ordem de 20 a 25 % do total colhido. Várias formas de contornar a falta de alimentos têm sido sugeridas, mas, na maioria dos casos, relega-se a planos secundários o combate a estas perdas. Dentre as causas de perdas pós-colheita, destacam-se aquelas devidas à ocorrência de injúrias mecânicas. Tais injúrias ocasionam danos irreparáveis nos produtos, reduzindo sua vida útil e provocando uma conseqüente desvalorização comercial. Este estudo terá a finalidade de avaliar a incidência de impactos na colheita de laranja relacionando com a perda de qualidade nos frutos. Para a realização do trabalho testes em laboratório avaliarão a qualidade dos frutos injuriados. O estudo em laboratório será realizado em três etapas distintas. No primeiro ensaio, será utilizado a esfera instrumentada de diâmetro 70 mm (Techmark. Inc., Lansing, EUA), que será lançada através de um equipamento de sucção desenvolvido por CAMARGO et al. (2004) a partir de três diferentes alturas: 10, 20 e 30 cm em diferentes superfícies protetoras. Após o ensaio, os dados serão transferidos para o microcomputador e, através das médias da aceleração máxima, será determinada a magnitude do impacto. Na segunda etapa, será estimada a força máxima desenvolvida durante o impacto da esfera instrumentada com cada superfície e para cada altura. Na terceira etapa, frutos de laranja serão submetidos à queda por meio do equipamento de sucção. Para este ensaio, serão utilizadas três alturas de quedas (10, 20 e 30 cm) e três superfícies, determinadas através dos resultados obtidos com a esfera instrumentada, que apresentarão valores de aceleração baixo, médio e altos. Em cada uma das superfícies, será aplicado pó de giz para que o fruto fique marcado na hora da queda, possibilitando determinar onde ocorreu o dano. Após o ensaio, os frutos serão armazenados em temperatura ambiente (24°C) e refrigerados, juntamente com os frutos controle. Passados sete dias de armazenamento, serão avaliados a presença de danos internos de impacto. Além destes testes, serão avaliados os itens de qualidades tais como os teores de sólidos solúveis, acidez titulável e ácido ascórbico e pH

Apoio financeiro: Embrapa.

Área: Qualidade de Produtos.