

solubles. El mismo se incrementó durante el almacenamiento, especialmente a 10°C. Por otra parte, los niveles de vitamina C permanecieron aproximadamente constantes durante la experiencia.

P 79 QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE TOMATES TIPO SALADETE¹

Moretti, Celso Luiz²; Carvalho, Assis Marinho²; Andrade, Romério J.³ e Giordano, Leonardo de B.²

2Embrapa Hortaliças, Brasília, Distrito Federal, Rod. BR 060, km 09, CP 218 Brasília-DF, Brasil. E-mail: celso@cnpq.embrapa.br
3EMATER, DF, Brasília, Distrito Federal, Brasil.

A qualidade pós-colheita é um fator decisivo no momento da compra de tomates. Frutos com firmeza, coloração e sabor fora dos padrões de comercialização são alguns dos fatores que contribuem para o insucesso de um novo material no mercado. O presente trabalho teve o objetivo de avaliar a qualidade pós-colheita de quatro dos principais híbridos de tomates do grupo "Saladete" no mercado brasileiro. Tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.) híbridos San Vito, Júpiter, Netuno e Silvia foram colhidos em Brasília, DF, Brasil, com 100% da superfície da casca com coloração avermelhada e foram levados para o laboratório de pós-colheita da Embrapa Hortaliças, onde foram avaliados para teor de sólidos solúveis totais, acidez total titulável, relação brix/acidez, coloração ($L^*a^*b^*$) e firmeza. Dentre os materiais avaliados verificou-se que os híbridos San Vito e Silvia apresentaram teores de sólidos solúveis totais ao redor de 4,7% sendo que o híbrido Júpiter possuía brix 13% maior do que outros dois materiais. Para acidez total titulável, constatou-se que os híbridos Júpiter, Netuno e Silvia apresentaram teor de ácidos orgânicos acima de 60 meq ac. cítrico/kg, enquanto que o San Vito possuía acidez próxima a 50 meq ac. cítrico/kg. A relação brix/acidez dos híbridos San Vito e Júpiter foi 27 e 18%, respectivamente, maior do que do híbrido Netuno. Observou-se que o híbrido San Vito possuía firmeza 57% maior do que o Silvia. No que diz respeito à coloração, verificou-se que o híbrido Silvia apresentou-se com coloração vermelha mais intensa do que os demais materiais estudados.

1O primeiro autor agradece o apoio recebido do Programa Sul Americano (PROSUL), do Ministério da Ciência e Tecnologia, do governo Brasileiro.

P 80 COMPORTAMIENTO DE FRUTOS DE TOMATE (*Lycopersicon esculentum* Mill.) VAR. DRW 5.500 TIPO RACIMO EN DIFERENTES ATMÓSFERAS CONTROLADAS

Berger, Horst¹; Moreno, Verónica¹; Fell, John² y Galletti, Ljubica¹

1CEPOC, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile, Casilla 1004, Santiago, Chile. E-mail: celso@cnpq.embrapa.br
2TransFRESH Corporation, Chile

Se evaluó el comportamiento de frutos de tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.) de la variedad DRAW 5.500 tipo racimo sometidos a atmósfera controlada, para ello se cosechó de acuerdo a la norma USDA con

el color rojo pálido (5). Los tomates se sometieron a 4 tratamientos: 0% CO₂ - 3% O₂, 3% CO₂ - 3% O₂, 5% CO₂ - 3% O₂ y A (tratamiento testigo, atmósfera normal). La fruta fue mantenida a un 80% HR y con temperatura de 13°C durante todo el período que simula el transporte hasta el punto de venta, 15 y 21 días. Luego se simuló un período de exposición y venta a 20°C de 2 y 4 días.

Se evaluaron los siguientes parámetros: color de la epidermis, pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión, sólidos solubles, acidez titulable, pH, relación SS/AT, pudriciones y desórdenes fisiológicos. Se efectuaron evaluaciones sensoriales para determinar la aceptabilidad de la fruta además de la apariencia interna.

De los resultados obtenidos se desprende que el tratamiento AC1 (0% CO₂ y 3% O₂) es el que presenta menor porcentaje de pudriciones y tiene un mejor porcentaje de aceptabilidad del panel. En cuanto a la apariencia interna se vio que ésta iba en aumento a medida que avanzaba el período de evaluación lo que se relaciona con el desarrollo de madurez del fruto. Con respecto a los demás parámetros medidos no se observó diferencias entre tratamientos.

P 81 EMPLEO DE ATMÓSFERA MODIFICADA COMBINADA CON TRATAMIENTO TÉRMICO PARA RETARDAR EL DESARROLLO DEL DAÑO POR FRÍO EN BERENJENAS

Concellón, Analía; Añón, María Cristina y Chaves, Alicia Raquel

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA), Fac. Cs. Exactas, UNLP, CONICET, Calles 47 y 116 - (1900) La Plata, Argentina. Telefax: +54 221 4890741 / 4249267. E-mail: aconcellon@quimica.unlp.edu.ar

La berenjena es un fruto sensible al daño por frío, siendo éste un inconveniente para prolongar su vida de comercialización. En el presente trabajo se analizó el efecto del empleo de atmósfera modificada (AM) combinada con tratamiento térmico (TT) con aire sobre el desarrollo del daño por frío en berenjenas 'Money Maker N°2'. Con el fin de seleccionar las condiciones de AM, se estudió el avance del daño por frío en frutos almacenados a 0°C, envasados en bolsas realizadas con películas plásticas de distinta permeabilidad a los gases (PD900; PD941 y LDPE). Luego, se analizaron distintos tiempos y temperaturas de TT, previo al embalado con la película seleccionada (PD941). El TT elegido fue 40°C por 2h. En todas las condiciones de almacenamiento se determinó el pardeamiento de la pulpa (L0), la pérdida de electrolitos, la composición de la atmósfera dentro de las bolsas y el desarrollo del daño por frío. Los resultados obtenidos mostraron que el pardeamiento de la pulpa fue más lento en frutos tratados térmicamente y almacenados en AM respecto de los controles (almacenados en AM solamente). La pérdida de electrolitos aumentó con el tiempo de almacenamiento en berenjenas controles y tratadas, siendo menor en los frutos tratados. Los niveles de O₂ y CO₂ alcanzados dentro de las bolsas fueron

Embrapa Hortaliças
SIN-Biblioteca