

## Utilização da atmosfera controlada em morangos cv. *Camarosa*

Médelin Marques da Silva<sup>1</sup>; Rufino Fernando Flores Cantillano<sup>2</sup>, Giseli Rodrigues Crizel<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>.Universidade Federal de Pelotas, FAEM.<sup>2</sup> Embrapa Clima Temperado;<sup>3</sup> Universidade Federal de Pelotas, FAEM. [medysilva@gmail.com](mailto:medysilva@gmail.com)

O morango (*Fragaria ananassa* Duch.) é uma fruta não climatérica de curta vida pós-colheita. O armazenamento refrigerado é o método mais utilizado para preservar sua qualidade. Existem informações sobre os benefícios da atmosfera controlada na preservação da qualidade pós-colheita do morango. Morangos da cv. Camarosa, colhidos de um produtor do município de Pelotas/RS, foram armazenados e avaliados no laboratório de Pós-colheita da Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS. Os frutos foram colhidos com maturação comercial, sendo armazenados durante 3, 6 e 9 dias a 1°C + 1 dia a 15°C. Os tratamentos realizados com atmosfera controlada (AC) foram: T1=Controle 21% O<sub>2</sub> + 0,03% CO<sub>2</sub> (Ar); T2= 3% O<sub>2</sub> + 5% CO<sub>2</sub>; T3= 3% O<sub>2</sub> + 10% CO<sub>2</sub>; T4= 3% O<sub>2</sub> + 20% CO<sub>2</sub>. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com esquema fatorial 4 x 3 (4 tratamentos AC; 3 períodos de armazenamento). A unidade experimental foi composta de 20 frutos com 3 repetições. Realizou-se a análise da variância, sendo as médias comparadas pelo teste DMS ( $p \leq 0,05$ ). Foram analisadas firmeza da polpa (N); teor de sólidos solúveis (°Brix); acidez titulável (% ac. cítrico); cor (Hue°); perda de massa (%); pH; vitamina C (mg/100mL suco); podridões (%); distúrbios fisiológicos (%). Os tratamentos de atmosfera controlada T2; T3 e T4 apresentaram menor teor de sólidos solúveis e de vitamina C, menor incidência de distúrbios fisiológicos e menor perda de massa, para o período de 3 e 6 dias. Já para os 9 dias, as análises não foram realizadas, devido ao estado de conservação que as amostras se encontravam. Não foi observada diferença entre os tratamentos de AC nem com as demais variáveis analisadas. Nas condições em que foi realizado o experimento, conclui-se que a atmosfera controlada preserva a qualidade pós-colheita do morango.

Palavras-chave: Atmosfera controlada, morangos cv. *Camarosa*, aspectos físico-químicos.

“Apoio: Embrapa Clima Temperado”