



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS DE RIO PARANAÍBA

ANAIS DO I SIMPÓSIO DE ALIMENTOS

29, 30 e 31 de março de 2011



Rio Paranaíba – Minas Gerais

Março 2011

**ARMAZENAMENTO DE QUATRO CULTIVARES DE MORANGOS
CULTIVADOS EM SISTEMA ORGÂNICO**

Daniela Oliveira Braga¹; Laísa da Fonseca Andrade²; Neide Botrel³; Francisco Vilela Resende³ (dani_obraga@hotmail.com)

¹Universidade Federal de Lavras (UFLA)-MG

²Universidade Estadual do Piauí (UESPI) - PI

³Embrapa Hortaliças, Rod BR 060, Km 09, CEP 70359-970, Brasília-DF

Palavras-chave: Armazenamento; morango; sistema orgânico.

O armazenamento de frutas e hortaliças em baixas temperaturas é uma das alternativas mais eficientes para se prolongar a durabilidade, minimizando perdas de pós-colheita. O objetivo deste trabalho foi avaliar o tempo de armazenamento de quatro cultivares de morango (Camino Real, Oso Grande, Festival e Camarosa) cultivados em sistema orgânico de produção. Os morangos foram cultivados na área de pesquisa em produção orgânica de hortaliças (APPOH) da Embrapa Hortaliças em Brasília-DF, no ano de 2010. Os pseudofrutos de morangos foram colhidos e armazenados em câmara fria em temperatura de 5°C, acondicionados em recipientes confeccionados com material PET contendo 5 frutos cada embalagem e avaliados a cada 3 dias. O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado com 3 repetições e avaliados nos seguintes tempos: T0: dia da colheita; T1: 3 dias após a colheita; T2: 6 dias após a colheita; T3: 9 dias após a colheita; T4: 12 dias após a colheita. Os resultados foram submetidos à análise de variância pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Foram avaliadas o teor de sólidos solúveis, firmeza, pH e a acidez titulável. Comparando as diferentes cultivares entre si, em cada tempo de armazenamento pode-se observar que os resultados indicaram que a concentração de sólidos solúveis na cultivar Camarosa não diferenciou estatisticamente ao longo do armazenamento, sendo que no T0 esta cultivar apresentou maior valor de sólidos que as demais (Camarosa: 10,9%; Festival: 9,3%; Oso Grande: 7,9% e Camino Real: 8,9%). Já a cultivar Oso Grande apresentou variação ao longo do armazenamento aumentando seu valor de sólidos solúveis passando de T0: 7,9 % para T4: 10,45%, a cultivar Festival apresentou aumento no seu teor de sólidos solúveis T0: 9,30% para T4: 10,60%, a cultivar Camino Real apresentou resultado inverso aos demais, pois seu teor de sólidos solúveis diminuiu ao longo do armazenamento T0: 8,90 para T4: 7,50, já a cultivar Camarosa não houve diferença estatística de sólidos solúveis ao longo do seu armazenamento. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) de pH entre as cultivares ao longo do tempo de armazenamento. Os resultados da acidez titulável não apresentaram diferença estatística entre os tempos de armazenamento e entre as cultivares. Quanto a análise de firmeza nenhuma cultivar se diferenciou estatisticamente ($p > 0,05$) ao longo do armazenamento. Conclui-se que as quatro cultivares de morango cultivados em sistema orgânico se mantiveram intactas fisicamente ao longo do armazenamento não apresentaram injúrias pela temperatura, variando apenas as características químicas como sólidos solúveis, pH e acidez, o que pode proporcionar frutos mais doces, conseqüentemente melhor aceite na comercialização.