

QUALIDADE DE MORANGOS CV. PORTOLA SOB ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

Gabriela Gerhardt da Rosa¹; Sarah Fiorelli de Carvalho²; Leticia Vanni Ferreira²; Luciano Picolotto³; Luis Eduardo Correa Antunes⁴,
Rufino Fernando Flores Cantillano⁴

¹ Estagiária, graduanda em Agronomia, Universidade Federal de Pelotas, Caixa Postal 354, CEP: 96010-900, Pelotas-RS, email: birela89@gmail.com

² Eng. Agr., estudante de pós-graduação, Universidade Federal de Pelotas, Caixa Postal 354, CEP: 96010-900, Pelotas-RS, email: sarahfiorelli@gmail.com, letivf@hotmail.com

³ Eng. Agr., bolsista Capes PNPd, Embrapa Clima Temperado, Caixa Postal 403, CEP: 96001-970, Pelotas-RS, email: picolotto@gmail.com

⁴ Eng. Agr., pesquisador Embrapa Clima Temperado-RS, Caixa Postal 403, CEP: 96001-970, Pelotas-RS, email: luis.eduardo@cpact.embrapa.br

O morango (*Fragaria x ananassa* Duch.) é uma fruta muito delicada, necessitando de cuidados especiais para manutenção da sua qualidade pós-colheita. A principal forma de conservação é a refrigeração, pois reduz a taxa respiratória e a atividade metabólica da fruta, e deste modo, retardando sua senescência. Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi acompanhar a qualidade de morangos 'Portola', de dias neutros, quando armazenado sob refrigeração. O experimento foi realizado em novembro de 2011 nas dependências do laboratório de pós-colheita da Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS, utilizando-se frutas oriundas do campo experimental. As frutas foram colhidas pela manhã e foram levadas ao laboratório, onde foram pesadas em balança digital e distribuídas em bandejas de poliestireno expandido embaladas com filme de policloreto de vinila 0,02mm e postas na câmara fria a temperatura de $1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e umidade relativa de 90-95%, permanecendo sob estas condições por oito dias. Avaliaram-se os morangos em três períodos: momento da colheita, quatro dias e oito dias armazenados sob refrigeração. Com auxílio de colorímetro, obteve-se a luminosidade (L) e 'a' e 'b' (usados para calcular o ângulo Hue). A acidez (AT) foi obtida por titulação de solução 0,1N de NaOH em béquer contendo 90mL de água deionizada e 10mL de suco puro do morango até o pH atingir 8,1, e os resultados foram expresso em porcentagem de ácido cítrico. Com um refratômetro mensurou-se o teor de sólidos solúveis (SS), expressando o resultado em °Brix. O pH foi determinado com peagômetro com correção automática de temperatura. O *ratio* foi obtido através da divisão de SS por AT, e o resultado expresso em porcentagem de ácido cítrico. A perda de massa consistiu na pesagem das amostras na saída e na entrada da câmara, e sua diferença expressa em porcentagem. Observou-se também a incidência de podridões. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com unifatorial (cultivar), com três repetições, cada uma com cinco frutas. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias dos tratamentos foram comparadas entre si pelo teste de Tukey (a 5% de probabilidade de erro), através do Programa estatístico WinStat. Os parâmetros luminosidade, pH e SS não diferiram significativamente, e obtiveram as médias 32,76, 3,41 e 9,97°Brix, respectivamente. Constatou-se que em ambos os períodos a AT elevou-se em relação à caracterização na colheita (0,67%), sendo no quarto dia 1,13% e no oitavo dia 0,92%. Os valores de ângulo Hue subiram, sendo 23,92°hue no momento da colheita e 28,53 e 27,56°hue no quarto e oitavo dia, respectivamente. O *ratio* inicialmente foi de 14,22, caindo para 9,81 na quarta data e 10,41 na última data. Não se observou podridões no período estudado. A partir dos resultados obtidos, conclui-se que a cultivar Portola perde qualidade quando armazenada em câmara fria, pois o teor de AT sobe para valores indesejáveis, acima de 0,8%; a coloração torna-se mais menos intensa (amarelada); o *ratio* decresce, indicando uma perda de sabor, pois quanto maior for este valor, mais agradável é o sabor da fruta.