

MORANGOS 'ALBION' ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO

Sarah Fiorelli de Carvalho¹; Leticia Vanni Ferreira¹; Luciano Picolotto²; Rufino Fernando Flores Cantillano³; Luis Eduardo Correa Antunes³

¹ 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

² Eng. Agr., bolsista Capes PNPd, Embrapa Clima Temperado, Caixa Postal 403, CEP: 96001-970, Pelotas-RS, email: picolotto@gmail.com

³ Eng. Agr., pesquisador Embrapa Clima Temperado-RS, Caixa Postal 403, CEP: 96001-970, Pelotas-RS, email: fernando.cantillano@cpact.embrapa.br, luis.eduardo@cpact.embrapa.br

O morango (*Fragaria x ananassa* Duch.) é pertencente à família Rosaceae e é bastante popular devido sua coloração, aroma e sabor peculiares. A região de Pelotas é tradicionalmente produtora de morangos para indústria, porém tem produzido excelentes frutas para o consumo *in natura*. Por se tratar de uma fruta bastante perecível, o morango requer cuidados específicos para preservar sua qualidade, bem como para a redução de perdas pós-colheita. Neste contexto, objetivou-se avaliar a qualidade de morangos da cultivar Albion, armazenados por diferentes períodos em câmara fria. O experimento foi conduzido na Embrapa Clima Temperado em novembro de 2011, utilizando-se frutas provenientes do campo experimental. Os morangos foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido, embalados com filme de policloreto de vinila 0,02mm e levadas para câmara fria a temperatura de $1\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e umidade relativa de 90-95%, onde permaneceram por quatro e oito dias. Avaliou-se: incidência de podridões; pH, determinado com peagômetro diretamente no suco das frutas, com correção automática de temperatura; sólidos solúveis (SS), realizada com um refratômetro de mesa, expressando-se o resultado em °Brix; coloração da epiderme, medida com duas leituras em lados opostos da fruta, com o emprego do colorímetro e os valores obtidos foram usados para calcular o ângulo Hue; acidez titulável (AT), diluindo-se 10mL de suco em 90mL de água deionizada, seguida de titulação com solução de NaOH 0,1N até atingir pH 8,1, expresso em porcentagem de ácido cítrico; relação SS/AT (ratio), obtida pelo quociente de SS e AT; perda de massa fresca, calculada a partir da diferença da massa inicial menos a massa ao final do período de armazenamento, expressa em porcentagem. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com unifatorial (cultivar), com três repetições, cada uma com cinco frutas. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e a comparação de médias efetuada pelo Teste Tukey ao nível de 5% de probabilidade pelo programa Winstat. Não houve diferença significativa para as variáveis AT (média 0,88%), coloração (média 27,36°hue) e ratio (média 10,82). Na entrada na câmara fria, o pH das frutas foi 3,37. Durante o armazenamento refrigerado, houve um aumento para 3,68 no quarto dia, enquanto que no oitavo dia observou-se uma queda no pH, que foi 3,24. Os valores de SS caíram de 10,17°Brix para 9,27°Brix no quarto dia de armazenamento, estabilizando-se até a última avaliação no oitavo dia. No quarto dia, os morangos perderam 0,51% de sua massa (entrada: 123,40g, saída: 122,77g), enquanto que no oitavo dia a perda foi de 1,15% (entrada: 111,14g, saída: 109,86g). Constatou-se que não houve incidência de podridões durante o período avaliado. Conclui-se que o armazenamento a 1°C mantém alguns parâmetros de qualidade de morangos 'Albion', pois estes não apresentaram nenhum tipo de podridão e não sofrem modificações significativas na AT, coloração e ratio. Por outro lado, a condição experimental mostrou que pode haver redução no SS e pH, parâmetros importantes que atuam na qualidade do morango armazenado.

Agradecimentos: à Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão da bolsa de pós-graduação.