

INFLUÊNCIA DO ARMAZENAMENTO REFRIGERADO NA QUALIDADE DE MORANGOS CV. STRAWBERRY FESTIVAL

Caroline Moreira Rodrigues¹; Sarah Fiorelli de Carvalho¹; Leticia Vanni Ferreira¹; Rufino Fernando Flores Cantillano²; Luis Eduardo Correa Antunes²

¹ Eng. Agr., estudante de pós-graduação, Universidade Federal de Pelotas, Caixa Postal 354, CEP: 96010-900, Pelotas-RS, email: carol.faem@hotmail.com, sarahfiorelli@gmail.com, letivf@hotmail.com

² 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 produzido e apreciado na maioria das regiões do mundo, sendo a espécie de maior expressão econômica dentro do grupo das pequenas frutas. A cultura do morangueiro é caracterizada por apresentar elevada rentabilidade e configura como importante alternativa na geração de renda na pequena propriedade rural na região Sul do Brasil. No Rio Grande do Sul, o Vale do Rio Caí é o principal produtor de morangos de mesa, seguido de Caxias do Sul e Farroupilha, enquanto Pelotas e municípios vizinhos, se destacam na produção de morango-indústria, embora sejam produzidas excelentes frutas para o consumo *in natura*. Por se tratar de uma fruta de alta perecibilidade, o morango necessita de certos cuidados pós-colheita para prolongar sua vida útil. Frente a isto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de morangos da cultivar Strawberry Festival, armazenados por diferentes períodos em câmara fria. O experimento foi conduzido em novembro de 2011, nas instalações do Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Clima Temperado e foram utilizadas frutas oriundas do campo experimental. Estas foram pesadas em balança digital, em seguida foram colocadas em bandejas de poliestireno expandido, embaladas com filme de policloreto de vinila 0,02mm e então levadas para câmara fria por até oito dias, à temperatura de $1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e umidade relativa de 90-95%. As análises se deram em três ocasiões: momento da colheita, 4 dias de refrigeração e 8 dias de refrigeração. Foram avaliados: pH, determinado com peagômetro 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 'a' e 'b' obtidos foram usados para calcular o ângulo Hue; acidez titulável (AT), expressa em porcentagem de ácido cítrico, pela neutralização da solução; relação SS/AT (*ratio*), obtida pelo quociente de SS e AT e perda de massa, calculada a partir das diferenças da massa na entrada e saída da câmara, expressa em porcentagem. O delineamento experimental utilizado foi blocos casualizados, com unifatorial (cultivar), com três repetições compostas de cinco frutas cada. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste Tukey a 5% pelo programa Winstat. Não houve diferença significativa para nenhum dos parâmetros testados, e as médias foram as seguintes: AT (0,79%), coloração (30,61°hue), *ratio* (11,39), pH (3,3), SS (8,82°Brix) e perda de massa (0,80%). Com base nos resultados, conclui-se que morangos da cultivar Strawberry Festival conservam-se bem até oito dias quando armazenados a 1°C, pois os mesmos mantiveram sua qualidade inicial.

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