



## **Armazenamento refrigerado de laranja 'Salustiana' tratada com ácido salicílico na pré-colheita**

**Saavedra del Aguila, Juan<sup>1</sup>; Barreto, Caroline Farias<sup>2</sup>; Zandona, Renan Ricardo<sup>2</sup>; Tomazetti, Tiago Camponogara<sup>2</sup>; Rossarolla, Márcia Denise<sup>2</sup>, Copatti, Andrio Spiller<sup>2</sup>, Nunes, Francine Santiago<sup>2</sup>, Heiffig - del Aguila, Lília Sichmann<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) - Campus Itaqui, Rua Luiz Joaquim de Sá Brito s/nº - Bairro Promorar - Cep 97650-000, Itaqui, RS, Brasil.

<sup>2</sup> Curso de Agronomia, UNIPAMPA – Campus Itaqui, Itaqui, RS, Brasil.

<sup>3</sup> Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil.

E-mail: [juanaquila@unipampa.edu.br](mailto:juanaquila@unipampa.edu.br)

**Palavras-chaves:** *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, metabolismo secundário, regulador vegetal.

O objetivo do presente trabalho foi estudar o efeito da aplicação de ácido salicílico (AS) na pré-colheita e de diferentes temperaturas de armazenamento refrigerado na pós-colheita de laranja 'Salustiana'. Em pomar comercial de citros da região de Maçambará/RS, aplicou-se 2,5mM de AS 24 dias antes da colheita. Os tratamentos foram: T1 = frutos sem aplicação de AS na pré-colheita e armazenamento a 0°C na pós-colheita; T2 = 2,5mM AS na pré-colheita e armazenamento a 0°C na pós-colheita; T3 = frutos sem aplicação de AS e armazenamento a 5°C; T4 = 2,5mM AS na pré-colheita e armazenamento a 5°C; T5 = frutos sem aplicação de AS na pré-colheita e armazenamento a 10°C e T6 = 2,5mM AS na pré-colheita e armazenamento a 10°C. Os frutos foram avaliados no dia da colheita (dia 0), aos 60 dias de armazenamento refrigerado (dia 60) e, aos 60 + 3 dias (60 dias a 0°C + 3 dias a 20°C). O trabalho foi delineado inteiramente ao acaso com arranjo fatorial 2 x 3 (AS x temperatura); foram utilizadas quatro repetições por tratamento, constando cada repetição de 3 frutos. Avaliaram-se: perda de massa fresca (%); índice de coloração do pericarpo (ICP), acidez total titulável (AT), expresso em % ácido cítrico; sólidos solúveis totais (SS), expresso em °Brix; percentagem de suco e; índice tecnológico (IT),  $IT = (SS \cdot \% \text{suco}) / 100$ . A perda de massa fresca foi crescente, para todos os tratamentos testados, sendo que, no último dia de avaliação (dia 60 + 3), os frutos dos tratamentos armazenados a 0°C (T1 e T2) obtiveram perda de massa fresca significativamente inferiores às perdas dos demais tratamentos (T3 a T6). Quanto ao ICP, os frutos dos tratamentos T5 e T6, nas duas últimas avaliações (dia 60 e dia 60 + 3), apresentaram valores foram significativamente superiores aos demais tratamentos (T1 a T4), já a AT manteve-se similar entre os tratamentos. Os SS foram decrescentes em todos os tratamentos testados, por outro lado, o IT e a percentagem de suco dos frutos do T2 (2,5mM AS e 0°C), foram significativamente inferiores aos frutos dos demais tratamentos, na saída do armazenamento refrigerado a 0°C, após 60 dias. A aplicação de ácido salicílico exógeno na pré-colheita de laranja 'Salustiana', e o armazenamento refrigerado a 0°C, retardam o aumento do índice de coloração do pericarpo por 60 dias e por 60 + 3 dias.

**Agradecimentos:** À Fazenda Righi, do Município de Maçambará/RS - Brasil, pela parceria.