



IV Encontro de Iniciação Científica e Pós-graduação da Embrapa Clima Temperado  
**CIÊNCIA E INOVAÇÃO PARA 2050:  
QUAL O FUTURO QUE QUEREMOS?**

## PERDAS DE QUALIDADE NO ARMAZENAMENTO REFRIGERADO DA MAÇÃ CV. GALA

**Marines B. Moreno<sup>1</sup>; Rufino F. F. Cantillano<sup>2</sup>; Taísa B. Leite<sup>3</sup>; César V. Rombaldi<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) no DCTA, UFPel, bolsista CAPES. E-mail: [marinesfaem@gmail.com](mailto:marinesfaem@gmail.com)

<sup>2</sup>Coorientador, Eng. Agrônomo, Doutor, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

<sup>3</sup>Estagiário da Embrapa Clima Temperado, estudante de graduação Tecnólogo em Alimentos, UFPel.

<sup>4</sup>Orientador, Eng. Agrônomo, Doutor, professor da UFPel/DCTA/PPGCTA

Dentre as frutas de clima temperado cultivadas no Brasil, a macieira (*Malus domestica* Borkh), apresentou maior expansão de produção nos últimos anos, sendo uma parte da qual é armazenada para regular o mercado. O presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de dimensionar as perdas de qualidade de maçãs cv. Gala, safra 2011/2012, durante o armazenamento refrigerado. Foram utilizadas maçãs provenientes do pomar comercial da empresa Randon Agrosilvopastoril S.A. (RASIP), em Vacaria, RS. Para determinar estas perdas, foi feito um acompanhamento durante 6 meses, realizando 4 avaliações em 30, 90, 150 e 180 dias de armazenamento com temperatura de 1°C e sob umidade relativa (UR) de 90%, sendo monitoradas pelo sistema computadorizado da empresa Climasul. Em amostras de 20 a 30 maçãs foram avaliados os parâmetros qualitativos como a coloração da polpa (L\*, a\* e b\*), firmeza de polpa (N), sólidos solúveis totais (SST)(°Brix), acidez total titulável (ATT) (% ácido málico) e determinação do pH. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Diferenças Mínimas Significantes ( $p \leq 0,05$ ), mediante o programa Statgraphic v.4.0. A cor apresentou valores não significativos para o parâmetro a\* (expressando a coloração vermelha) e a tonalidade cromática (H:ângulo hue). Os outros parâmetros, ATT e SST apresentaram diferença significativa verificando-se sua diminuição durante o armazenamento refrigerado. A firmeza de polpa apresentou uma diminuição acentuada e depois um aumento no último período de avaliação. Já o valor de b\* (expressando a coloração amarela) e o pH aumentaram com o período de armazenamento. Nas condições deste experimento, conclui-se que as maçãs cv. Gala se conservam bem nas condições estabelecidas, mas experimentam uma perda de qualidade que deve ser monitorada antes de enviar essa fruta ao mercado.

Agradecimentos: A Embrapa e a CAPES.