



MORANGOS DA CULTIVAR MONTEREY ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO

Savana Iribarem Costa¹; Sarah Fiorelli de Carvalho²; Luciano Picolotto³; Lucas Neuschrank Rutz¹; Rufino Fernando Flores Cantillano⁴; Luis Eduardo Corrêa Antunes⁴

¹Estudante do curso de Graduação em Agronomia, UFPel. E-mail: vana_irribarem@hotmail.com;

²Mestranda do Programa de Pós-graduação em Agronomia – Fruticultura de Clima Temperado, UFPel, bolsista da Capes.

³Pós-doutorando da Embrapa, bolsista Capes PNPd.

⁴Eng. Agrônomo, Doutor, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

O morango (*Fragaria x ananassa* Duch.) é uma fruta muito delicada, necessitando de cuidados especiais para manutenção de sua qualidade pós-colheita. A principal forma de conservação é a refrigeração, pois reduz a taxa respiratória e a atividade metabólica da fruta. O objetivo deste trabalho foi acompanhar a qualidade de morangos 'Monterey' quando armazenados 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. Foi realizada a caracterização das frutas no momento da colheita e os demais morangos foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido, embalados com filme de policloreto de vinila 0,02 mm e levadas para câmara fria em temperatura de $1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e umidade relativa de 90-95%, onde permaneceram por quatro e oito dias. Foram avaliados: pH, teor de sólidos solúveis (SS), coloração da epiderme e cálculo do ângulo Hue; acidez titulável (AT) e relação SS/AT (ratio). O delineamento experimental foi em blocos casualizados, utilizando-se 3 repetições de 5 frutas. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e a comparação de médias (Tukey 5%) pelo programa Winstat. Todos os parâmetros não obtiveram diferença estatística significativa, sendo as médias de pH, SS, coloração, AT e ratio, respectivamente: 3,18; 7,72°Brix; 31,89°Hue; 0,84% e 9,18. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que Monterey não perde qualidade durante o armazenamento refrigerado por até 8 dias, pois suas características são mantidas.

Agradecimentos: Os autores agradecem a Capes pelo apoio financeiro e a Embrapa Clima Temperado, pela estrutura física disponibilizada.