

VIDA ÚTIL DE TAPEREBÁ COLHIDOS EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Filipe Bittencourt Machado de SOUZA¹, Maria Luiza GRIGIO^{2*}, Maria Fernanda B. DURIGAN³, Edvan Alves CHAGAS³, Leonara Lima de VASCONCELOS⁴, Leandro Camargo NEVES⁵

O presente trabalho foi realizado com o objetivo verificar a vida útil pós-colheita do taperebá colhido em diferentes pontos de maturação. Os frutos de taperebá foram colhidos na Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira e levados para o laboratório da Embrapa Roraima, onde foram então armazenados a temperatura ambiente do laboratório, controlada entre 22 ± 2 °C e $70 \pm 3\%$ de U.R.. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com três repetições, em arranjo fatorial constituído de três diferentes estádios de maturação (imaturo, semi-maturo e maturo) e sete dias de armazenamento (3x7), sendo cada repetição composta por 30 frutos. Os frutos foram analisados todos os dias quanto a: perda de massa fresca, pH, teor de sólidos solúveis (SS), teor de acidez titulável (AT), teor de vitamina C e índice de maturação ('Ratio') dado pela relação SS/AT. De acordo com os resultados obtidos, para todas as variáveis testadas a interação (tratamento x dias) apresentou efeito significativo pelo teste F a 5% de probabilidade. Com relação a variável vitamina C, não houve ajuste de regressão nos modelos testados. A perda de massa fresca apresentou as maiores médias no tratamento imaturo, com aproximadamente 28%. Com relação à variável pH, houve um incremento nesses valores para todos os tratamentos, como esperado, denotando redução da acidez desses frutos durante o período de armazenamento. A acidez dos frutos apresentou comportamento decrescente, corroborando com a maturação dos frutos. Excetuando-se o tratamento maturo, que a partir do quarto dia apresentou incremento dos dados. A variável sólidos solúveis apresentou um incremento nos valores em todos os tratamentos, entretanto houve um decréscimo desses valores nos dias finais do experimento, corroborando com a senescência dos frutos. O índice de maturação no início do experimento apresentou-se maior nos frutos maduros. Nos frutos dos tratamentos semi-maturos e imaturos, os pontos máximos foram verificados ao quarto e quinto dia de avaliação, evidenciando uma evolução no grau de maturação desses frutos, com posterior decréscimo para ambos os tratamentos. A partir dos resultados obtidos, conclui-se que, o melhor ponto de colheita do taperebá é o estágio imaturo, por conservar os atributos qualitativos dos frutos por maior tempo de armazenamento, dando-lhes assim uma maior vida de prateleira.

Palavras-chave: *Spondias mombin* L., Amazônia, Conservação.

Créditos de financiamento: EMBRAPA-RR, CAPES e CNPq

¹ Universidade Federal de Lavras, Departamento de Agricultura, Programa de Pós-Graduação em Agronomia/Fitotecnia, Caixa Postal 3037 CEP: 37200-000, Lavras-MG, Brasil.

² Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Agronomia- UFRR, Campus Cauamé: BR 174, Km 12. Monte Cristo. CEP: 69300-000. Boa Vista, RR.

³ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Rodovia BR-174, Km 8. Caixa Postal 133 - CEP 69301-970. Boa Vista, RR.

⁴ Graduanda em Agronomia da UFRR, Campus Cauamé: BR 174, Km 12. Monte Cristo. CEP: 69300-000. Boa Vista, RR.

⁵ Docente Dr. Departamento de Fitotecnia – Centro de Ciências Agrárias- UFRR, Campus Cauamé: BR 174, Km 12. Monte Cristo. CEP: 69300-000. Boa Vista, RR.

*autor para correspondência: luizagrigo@hotmail.com