

**INCIDÊNCIA DE FUNGOS PÓS-COLHEITA EM CAQUI ‘MIKADO’ SUBMETIDO  
A DIFERENTES EMBALAGENS  
POSTHARVEST IMPLICATIONS OF FUNGI IN PERSIMMON  
'MIKADO'SUBMITTE TO DIFFERENT PACKAGING**

Maristella Martineli<sup>1</sup>, Claudia Moraes de Rezende<sup>2</sup>, Marcos José de Oliveira Fonseca<sup>3</sup>,  
Antonio Gomes Soares<sup>3</sup>, Otniel Freitas Silva<sup>3</sup>, Agnelli Holanda Oliveira<sup>3</sup>, Luiz Carlos do  
Carmo Motta<sup>4</sup>, Marcos Henrique Garamvolgyi e Silva<sup>4</sup>, Gil Fernandes da Cunha Brito<sup>4</sup>,  
Welida José Barbosa<sup>4</sup>, Diego dos Santos Costa<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro - maristella.martineli@yahoo.com.br; <sup>2</sup>Universidade  
Federal do Rio de Janeiro - crezende@iq.ufrj.br; <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos -  
mfonseca@ctaa.embrapa.br, agomes@ctaa.embrapa.br, ofreitas@ctaa.embrapa.br,  
agnelli@ctaa.embrapa.br; <sup>4</sup>Instituto Nacional de Tecnologia / MCT - luiz.motta@int.gov.br,  
gil.brito@int.gov.br, marcos.garam@int.gov.br, welida.barbosa@int.gov.br;  
diego.costa@int.gov.br

Um dos principais fatores que contribuem para a perda da qualidade e redução da quantidade de produtos hortícolas com valor comercial é o uso de embalagens inadequadas. Produtos de qualidade devem ser embalados em embalagens apropriadas para minimizar danos mecânicos, deteriorações e rejeição pelo consumidor. O Instituto Nacional de Tecnologia – INT, em parceria com a Embrapa Agroindústria de Alimentos e o Instituto de Macromoléculas da UFRJ (IMA-UFRJ) está desenvolvendo uma embalagem constituída de uma base preparada com fibras naturais e bandeja plástica modulada no formato exclusivamente para frutos de caqui, com finalidade de prolongar a vida útil dos frutos, mantendo sua qualidade. O objetivo do trabalho foi avaliar a incidência de patógenos em frutos de caqui ‘Mikado’ embalado em caixas de diferentes materiais e formatos, provenientes de cultivo comercial no município de Sumidouro, RJ. Tais frutos foram acondicionados em embalagens disponíveis no mercado (A. caixa de madeira tipo K, de 20 kg – controle; B. caixa de papelão, para 3,5 kg de frutos; C. caixa plástica, para 10 kg de frutos) além da nova opção desenvolvida em pesquisa realizada pela parceria INT/Embrapa/IMA (D. embalagem plástica customizada para caqui, para 5,5 kg de frutos). Os frutos foram embalados na casa de embalagem da própria propriedade rural e transportados para o Laboratório de Fisiologia da Pós-colheita da Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, onde permaneceram por 3 dias embalados. Posteriormente, foram retirados das embalagens e avaliados quanto à incidência de doenças aos 3, 5, 7 e 9 dias de armazenamento em temperatura média de 22°C e UR 77%. Os gêneros de fungos mais frequentes foram *Alternaria* spp, *Penicillium*, *Fusarium* spp e *Rhizopus* sp. A embalagem desenvolvida pela parceria INT/Embrapa/IMA apresentou menor incidência de patógenos durante o armazenamento (32,63%), diferindo estatisticamente da embalagem de papelão que apresentou o maior percentual de frutos doentes (49,30%).

Palavras-chave: *Diospyros Kaki*, embalagens, pós-colheita