

Manutenção da qualidade pós-colheita de ameixas com a aplicação de 1-MCP, etanol e tratamento térmico

Diego Fernando Pavarin¹, Cristiano André Steffens², Cassandro Vidal Talamini do Amarante³, Marília Farias Rodrigues⁴

Palavras-chave: Amadurecimento, distúrbios fisiológicos, armazenamento

A perda de firmeza de polpa e o escurecimento de polpa são os principais problemas que limitam o armazenamento de ameixas 'Laetitia'. Objetivou-se avaliar o efeito do 1-metilciclopropeno, etanol e tratamento térmico sobre o amadurecimento e escurecimento de polpa de ameixas 'Laetitia' armazenadas sob refrigeração. Os tratamentos avaliados foram: controle, 1-metilciclopropeno (1ppm), etanol (0,5% e 1,5%) e tratamento térmico (37°C e 40°C). O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com quatro repetições. Os frutos foram avaliados após 35 dias de armazenamento (0,5±0,1°C/UR 96±1%) e mais quatro dias em condições ambiente. Tanto na saída da câmara como após quatro dias em condições ambiente, em relação ao controle, o 1-metilciclopropeno, etanol (0,5 e 1,5%) e o tratamento térmico (37 e 40°C) proporcionaram menor respiração e, exceto etanol (0,5%), menor produção de etileno. A firmeza de polpa foi mais elevada em frutos tratados com 1,5% de etanol, seguido do 1-metilciclopropeno e do tratamento térmico a 40°C. Para os sólidos solúveis e acidez titulável não houve diferença do controle para os demais tratamentos. A cor da epiderme foi menos vermelha em frutos dos tratamentos 1-metilciclopropeno, etanol (1,5%) e tratamento térmico (37 e 40°C). A incidência de escurecimento foi menor nos tratamentos 1-metilciclopropeno, etanol (0,5 e 1,5%) e tratamento térmico (37 e 40°C). A intensidade de escurecimento, em relação ao controle, foi menor em frutos tratados com 1-metilciclopropeno e etanol (1,5%) e tratamento térmico (40°C). A incidência de podridões foi maior no tratamento térmico a 40°C. A aplicação de 1-metilciclopropeno (1ppm) e de etanol (1,5%) retarda o amadurecimento e reduz a incidência e intensidade de escurecimento de polpa em ameixas 'Laetitia' armazenadas.

¹ Acadêmico do Curso de Agronomia-CAV-UDESC, Bolsista de Iniciação Científica PIBIC/CNPq.

² Orientador, Professor do Departamento de Agronomia do CAV-UDESC – cristiano.steffens@udesc.br.

³ Professor Participante do Departamento de Agronomia CAV-UDESC.

⁴ Acadêmico do Curso de Agronomia-CAV-UDESC.