

Qualidade pós-colheita de peras ‘Rocha’ armazenadas em atmosfera controlada

Marília Farias Rodrigues¹, Mariuccia Schlichting De Martin², Cristiano André Steffens³, Cassandro Vidal Talamini Amarante⁴, Angélica Schmitz Heinzen⁵

Palavras-chave: *Pyrus communis*, armazenamento, escurecimento de polpa.

Para peras ‘Rocha’ o armazenamento em atmosfera controlada (AC) traz inúmeros benefícios, mantendo a qualidade dos frutos por períodos prolongados. Contudo, o armazenamento sob condições inadequadas, favorece a perda da capacidade de amadurecimento e a ocorrência de escurecimento de polpa. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de condições de AC sobre a qualidade de peras ‘Rocha’. As condições de AC avaliadas foram 1,0kPa O₂+<0,03kPa CO₂; 0,5kPa O₂+<0,03kPa CO₂; 1,0kPa O₂+1,0kPa CO₂; 1,0kPa O₂+2,0kPa CO₂; e 1,0kPa O₂+3,0kPa CO₂. Os frutos foram armazenados (-0,5±0,1°C/UR 96±2%) durante nove meses. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com quatro repetições. Na saída da câmara os frutos foram avaliados quanto a cor da epiderme e taxas respiratória e de produção de etileno, e, após seis dias em condições ambiente, foram avaliados quanto às taxas respiratória e de produção de etileno, incidência e intensidade de escurecimento de polpa, incidência de podridões, análise sensorial, cor da epiderme, atributos de textura, firmeza de polpa, acidez titulável e sólidos solúveis. O armazenamento em 1,0kPa O₂+<0,03kPa CO₂ proporcionou epiderme mais amarelada, na saída da câmara, e menor perda de firmeza de polpa, após armazenamento mais seis dias em condições ambiente, em relação às demais condições avaliadas. Não houveram diferenças em relação aos atributos sensoriais e o teor de SS dos frutos. As condições de 1,0kPa O₂+2,0kPa CO₂ e 1,0kPa O₂+3,0kPa CO₂ apresentou maior incidência (48%) e intensidade de escurecimento de polpa, em relação às demais condições de armazenamento. As condições de AC de 0,5kPa O₂+<0,03 kPa CO₂ e 1,0kPa O₂+1,0kPa CO₂ são as mais indicadas para o armazenamento de peras ‘Rocha’, proporcionando melhor manutenção da qualidade.

¹Acadêmica do Curso de Agronomia UDESC-CAV, bolsista de iniciação científica PIBIC/CNPq.

²Doutoranda do curso de Agronomia CAV/UDESC

³Orientador, Professor do Departamento de Agronomia CAV/UDESC.E-mail;cristiano.steffens@udesc.br

⁴Professor Participante do Departamento de Agronomia CAV/UDESC

⁵Mestranda do curso de Agronomia CAV/UDESC.