



Ação de fitorreguladores na conservação pós-colheita de frutos de araçá e pitanga.

Paulo Sérgio Gularte^{1*}; Genáina Cristfoli¹; Marcelo Bernardi¹; Tiago Miqueloto²; Aquidauana M. Zanardi¹

¹Instituto Federal de Santa Catarina-IFSC, ² Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
*Email: paulo.sgularte@gmail.com

O araçá (*Psidium cattleianum*) é uma das fruteiras nativas mais abundantes no Sul do Brasil e tem grandes perspectivas de expansão de cultivo a curto prazo. A pitangueira (*Eugenia uniflora*) vem sendo explorada devido a elevada quantidade de antioxidantes, antocianinas, óleos essenciais, carotenóides e vitamina C. Os frutos de araçá e pitanga são altamente perecíveis e perdem rapidamente sua qualidade. Uma das alternativas para manter a qualidade pós-colheita de frutos e estender o período de comercialização, é a utilização de auxinas (ácido 1-naftaleno acético-ANA) e de jasmonatos (metil- jasmonato). Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a ação do ANA e do metil-jasmonato na qualidade pós- colheita de frutos de araçá e pitanga. Os frutos foram colhidos no estágio verde-amarelado e alaranjado para os araçás e pitangas, respectivamente, e submetidos ao tratamento com ANA e metil-jamonato nas concentrações de 10 mg L⁻¹ e 10 µM, respectivamente. Após a aplicação, os frutos foram acondicionados em bandejas de polietileno, armazenados a temperatura de 5 °C e 90-95% de umidade relativa por 10 dias e avaliados quanto a massa fresca, atributos físico-químicos e bioquímicos. Pitangas submetidas a aplicações de ANA e MeJa nas concentrações de 10 mg L⁻¹ e 10 µM, respectivamente, exibiram maior massa fresca após 10 dias em armazenamento refrigerado quando comparado aos frutos tratados com água. Os frutos tratados com ANA 10 mg L⁻¹ exibiram menor peroxidação lipídica em relação ao MeJa 10 µM. Os frutos de araçá tratados com MeJa 10 µM e ANA 10 mg L⁻¹ apresentaram maior acidez titulável quando comparado aos frutos do tratamento controle. Já frutos tratados com ANA 10 mg L⁻¹ tiveram menor peroxidação lipídica e sólidos solúveis em relação ao controle. A partir dos dados obtidos pode-se inferir que ANA na concentração de 10 mg L⁻¹ parece contribuir para prolongar a conservação de frutos de pitanga e araçá.

Palavras-chave: Jasmonatos, ácido 1-naftalenoacético, conservação.

Número do cadastro SISGEN: A284718

Apoio: IFSC;UFSC; UDESC.