

Ácido salicílico na conservação pós-colheita de pitaias 'Thomson'

Paulo Sérgio Gularte¹; Willian Coser²; Adriana Lugaresi²; Janaiana C. da Silva²;
Keli C. Fabiane³; Aquidauana M. Zanardi³.

¹Mestrando em Produção Vegetal – Universidade do Estado de Santa Catarina, Lages SC. E-mail: paulo.sgularte@gmail.com. ²Doutorando (a) em Produção Vegetal – Universidade do Estado de Santa Catarina, Lages SC. ³Prof. Dr^a. Agronomia. Instituto Federal de Santa Catarina – São Miguel do Oeste SC.

A pitiaia é uma espécie frutífera amplamente cultivada em regiões tropicais e seus frutos têm sido muito consumidos devido as características organolépticas e propriedades nutracêuticas. No entanto, perdas pós-colheita causadas por injúrias pelo frio, podridões e murchamento reduzem a qualidade e vida útil dos frutos. Nesse contexto, a aplicação pós-colheita de ácido salicílico (AS) pode ser uma importante alternativa para manter a qualidade e prolongar a vida útil dos frutos após a colheita, uma vez que o AS pode retardar o amadurecimento e induzir a resistência contra patógenos. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito de diferentes concentrações de AS na qualidade pós-colheita de pitaias 'Thomson'. O experimento foi realizado com frutos colhidos em um pomar comercial localizado no município de São José do Cedro (SC), durante a safra 2020/2021. Os frutos foram colhidos no ponto de maturação comercial e submetidos ao tratamento com AS nas doses de 0 (controle); 1,0 e 2,0, mM. Após a aplicação, os frutos foram acondicionados em redes de hortifruti, armazenados a temperatura de 9 °C e 85-90% de umidade relativa durante 20 dias e avaliados quanto a perda de massa, coloração da epiderme, incidência de podridões, sólidos solúveis, acidez titulável e vitamina C. Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância e ao teste de regressão. As variáveis perda de massa, coloração da epiderme e sólidos solúveis não difeririam entre os tratamentos. No entanto a aplicação de AS nas concentrações de 1,0 e 2,0, mM apresentaram maior acidez titulável e vitamina C. A aplicação de AS na concentração de 2,0 mM também apresentou redução na incidência de podridões, quando comparado ao controle. A partir dos dados obtidos pode-se inferir que a aplicação de AS na concentração de 2,0 mM pode contribuir para prolongar a conservação de frutos de pitiaia 'Thomson'.

Palavras-chave: *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose, podridões, armazenamento.

Apoio: IFSC/UDESC