

Pós-colheita de tangerinas da cultivar “Dancy” submetidas a diferentes embalagens

Carolina M. Zimmermann¹; Débora L. Betemps¹; Jorge G. P. Barbosa²; Alberto F. Brighenti²; Evandro P. Schneider³; Elis F.S. Espindola⁴

¹ Mestranda PPGRGV-Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); ²Prof. Dra. Fruticultura Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) carolzimmermann16@gmail.com; Acadêmico de Agronomia (UFFS); ³Prof. Dr. Fruticultura Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); ⁴Prof. Dr. Fruticultura Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS); Engenheira Agrônoma.

Dentre os citros, as tangerinas são o segundo grupo de maior importância mundial. Entretanto, um dos entraves para um aumento da produção desta cultura, é a qualidade de frutos e a conservação pós-colheita desses. Objetivou-se no presente trabalho, avaliar as condições de conservação pós-colheita de frutos da cultivar de tangerina Dancy, submetidos a diferentes embalagens. O estudo foi desenvolvido no ano de 2021, no laboratório de Fisiologia Vegetal da Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo-RS. O delineamento utilizado para a distribuição dos tratamentos em B.O.D. foi inteiramente casualizado. Os tratamentos consistiram em: (T1) utilização de rede convencional, (T2) embalagem a vácuo, (T2) biofilme de fécula de mandioca e (T3) bandeja de poliestireno expandido coberto por filme polietileno submetidos a diferentes datas de avaliação: dias 0, 10, 20, 30 e 40. Os parâmetros avaliados foram a perda de massa dos frutos, volume de fruto, coloração dos frutos e do suco (ângulo Hue), determinação dos sólidos solúveis, pH do suco, acidez titulável e ratio. Não foi observada diferença estatística entre os fatores, sendo possível se obter apenas diferenças matemáticas entre os parâmetros avaliados. A menor perda de massa foi observada quando utilizado como embalagem a bandeja de poliestireno expandido coberto por filme de polietileno, sendo que esse acondicionamento de frutos ainda foi representativo das maiores médias (matemáticas) para os parâmetros de coloração de fruto e de suco. A embalagem à vácuo apresentou as maiores médias de volume de frutos. Condizente aos valores isolados de sólidos solúveis, acidez titulável e ratio, a forma de acondicionamento que foi representativa das maiores médias para esses parâmetros foi a utilização de rede convencional. Para as condições realizadas neste trabalho é possível concluir que as diferentes embalagens utilizadas não influenciam no prolongamento da pós-colheita de frutos da cultivar de tangerina Dancy.

Palavras-chave: Conservação, comercialização, citros.

Apoio: UFFS.