

## Resfriamento rápido e ambiente de armazenamento na conservação da qualidade pós-colheita de jaboticaba Açú

Viviane da Rosa<sup>1</sup>, Igor Alfonzo Garay<sup>1</sup>, Matheus Araújo Moreira Rocha<sup>1</sup>, Maiara Bueno Ferreira<sup>1</sup>, Américo Wagner Júnior<sup>2</sup>

*1 Bolsista PIBIC – CNPq. UTFPR- Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Dois Vizinhos - Estr. p/ Boa Esperança, km 04 - Zona Rural, Dois Vizinhos – PR. 2 Prof. Dr. UTFPR-DV. -Estr. p/ Boa Esperança, km 04 - Zona Rural, Dois Vizinhos – PR. Bolsista Produtividade CNPq*

A jaboticaba é umas das frutas nativas mais conhecidas, mas altamente perecível, tornando curta sua comercialização. O objetivo foi avaliar o uso do resfriamento rápido e da temperatura do ambiente de armazenamento na conservação da qualidade pós-colheita de jaboticabas Açú. Esse trabalho foi realizado na UTFPR - Campus Dois Vizinhos. Frutos maduros da jaboticabeira Açú (*Plinia cauliflora*) foram colhidos de plantas matrizes pertencentes a coleção da referida instituição. Na colheita, parte dos frutos foram submersos em água fria (5°C), até sua chegada em laboratório e, a outra parte acondicionada em caixas plásticas, em temperatura ambiente. Em laboratório, selecionou-se os frutos, descartando aqueles com desuniformidade de maturação ou com algum sinal de patogenezidade. Trinta frutos foram colocados em bandejas de isopor, revestidas em filme de PVC esticável de 10 µm de espessura. As bandejas foram mantidas em dois ambientes, de refrigerador (5°C) e natural de bancada (25°C±5°C). Foi utilizado delineamento experimental inteiramente casualizado, em fatorial 2 x 2 (resfriamento rápido x ambiente de conservação), com três repetições, sendo cada unidade experimental composta por bandeja de 30 frutos. Aos sete dias avaliaram-se a massa da matéria fresca dos frutos (MMFF), sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e atributos de cor a\*, b\* e L. Os dados foram submetidos ao teste de normalidade, seguido pela análise de variância e teste de comparação de médias de Duncan. Houve efeito significativo para interação dos fatores avaliando-se a AT e no fator ambiente de conservação para cor L\* e SS. Para a\*, MMFF e b\* não houve efeito significativo dos fatores em interação e quando isolados. Houve maior SS em refrigeração, diferente do L\*, em que o ambiente natural proporcionou maior média. Para AT, sem adoção do resfriamento rápido, o ambiente de refrigeração teve maior média e com o resfriamento rápido não houve diferenças entre os ambientes de conservação.

**Palavras-chave:** Jaboticabeira, *Plinia cauliflora*, Frutas nativas.

**Apoio:** CNPq, Fundação Araucária.