

Ácido salicílico e ambiente de armazenamento na pós-colheita de guabiroba

**Lethícia G. F. de Ávila¹; Enrike B. Araújo²; Nicolle G. de Oliveira³; Maiara B. Ferreira⁴;
Diana C. G. de Moraes⁵; Américo W. Júnior⁶; Luciano Lucchetta⁷**

¹Doutoranda, PPGAG, campus Pato Branco, UTFPR. e-mail: lethiciaavila@alunos.utfpr.edu.br. ²Graduando em Agronomia, bolsista IC CNPq, campus Dois Vizinhos, UTFPR. ³Graduanda em Engenharia Florestal, bolsista UMIPTT, campus Dois Vizinhos, UTFPR (Universidade Tecnológica Federal do Paraná. ⁴Bolsista do PET – Conexão dos Saberes – Agricultura Familiar, campus Dois Vizinhos, UTFPR. ⁵Bolsista Extensão, Fundação Araucária, campus Dois Vizinhos, UTFPR. ⁶Professor, campus Dois Vizinhos, UTFPR. Professor, campus Francisco Beltrão, UTFPR.

A guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) apresenta elevada sensibilidade pós-colheita, com rápida deterioração, o que compromete sua qualidade e reduz o período de comercialização. A ausência de tecnologias de conservação eficientes e acessíveis reforça a necessidade de alternativas que retardem os processos de senescência e a ocorrência de podridões. O ácido salicílico tem sido estudado por sua capacidade de atenuar o estresse oxidativo e de aumentar a resistência dos frutos, podendo contribuir para a manutenção da qualidade. Além disso, o ambiente de armazenamento exerce influência direta sobre a taxa metabólica, o que justifica a avaliação conjunta desses fatores na busca por estratégias que prolonguem a vida útil da guabiroba. O objetivo deste trabalho foi avaliar o ácido salicílico e o ambiente de armazenamento na pós-colheita de guabirobas. O trabalho foi realizado na UTFPR – Campus Dois Vizinhos. Foram utilizados frutos maduros da guabirobeira, selecionados pela ausência de danos. Depois, parte das guabirobas foi imersa em solução de ácido salicílico a 4 mM por 1 minuto e outra parte em água destilada por igual período. Em seguida, elas foram acondicionadas em embalagem articulada B-20 (21,5 cm x 14,5 cm x 10 cm), sendo armazenadas em ambiente natural ($\pm 22,37$ °C) e refrigerador (5 °C). Aos 3 e 6 dias, foram avaliados, ratio, perda de massa fresca (PMF) (%), podridão (PD) (%) e murchamento (MUR) (%). Aos três dias, procedeu-se ao delineamento experimental inteiramente casualizado, em fatorial 2 x 2 (ácido salicílico x ambiente de armazenamento), com quatro repetições e 20 frutos por unidade experimental. Diferentemente, aos 6 dias, devido à perda de todas as guabirobas por podridão em ambiente natural, o delineamento experimental considerou apenas os tratamentos com e sem ácido salicílico em refrigerador. Os dados foram submetidos ao teste de Normalidade de Lilliefors, efetuando-se a transformação em arco seno raiz quadrada de $x/100$ das guabirobas avaliadas quanto ao murchamento, perda de massa e podridão e, em raiz de $x + 1$ para ratio aos três dias. Aos seis dias, não houve necessidade de transformação dos dados. Em seguida, procedeu-se à análise de variância e com o teste de comparação de médias de Duncan ($\alpha = 0,05$). Aos três dias, houve interação significativa entre os fatores para perda de massa, bem como, para o fator isolado ambiente de armazenamento para murchamento e podridão. O ratio não foi influenciado pelos fatores analisados em interação ou isoladamente, tendo média de 12,51. As maiores perdas de massa ocorreram em armazenamento natural e sem aplicação de ácido salicílico. Os maiores murchamentos e podridões ocorreram na condição natural. Aos seis dias, houve efeito significativo para o ácido salicílico com a perda de massa, tendo a menor média com sua aplicação. Nas demais variáveis não houve mesmo efeito, tendo para ratio, murchamento e podridão médias de 11,95, 16,25% e 0%, respectivamente. As guabirobas podem ser armazenadas até os seis dias, desde que em ambiente refrigerado e com aplicação de ácido salicílico.

Palavras-chave: *Campomanesia xanthocarpa*, conservação, guabirobeira, AF0A3BF.

Apoio: CNPq, Fundação Araucária, Capes.