

## Biofilme e ambiente de armazenamento na pós-colheita de guabiroba

**Lethícia G. F. de Ávila<sup>1</sup>; Enrike B. Araújo<sup>2</sup>; Nicolle G. de Oliveira<sup>3</sup>; Maiara B. Ferreira<sup>4</sup>;  
Diana C. G. de Moraes<sup>5</sup>; Américo W. Júnior<sup>6</sup>; Luciano Lucchetta<sup>7</sup>**

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

A guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) é um fruto nativo com elevado potencial nutracêutico e sensorial, porém apresenta alta perecibilidade pós-colheita, o que limita sua comercialização e seu aproveitamento. A rápida perda de massa, o murchamento e a incidência de podridões estão associados à intensa atividade metabólica e à ausência de tecnologias de conservação adequadas. Nesse contexto, o uso de biofilmes surge como uma alternativa promissora para reduzir as trocas gasosas e a perda de água, prolongando a vida útil dos frutos e se combinado aos diferentes ambientes de armazenamento, pode potencializar os efeitos de conservação, justificando a necessidade de estudos que avaliem essas interações. O objetivo deste trabalho foi avaliar o biofilme 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 quanto à ausência de danos. Após, as guabirobas foram submetidas aos tratamentos de revestimento com biofilme, testando-se a fécula de mandioca e o amido de milho, ambos a 2%, e ao tratamento testemunha, sem revestimento. 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 o ratio, a perda de massa fresca (PMF) (%), a podridão (PD) (%) e o murchamento (MUR). Para cada tempo, procedeu-se ao delineamento experimental inteiramente casualizado, em fatorial 3 x 2 (biofilme x ambiente de armazenamento), com quatro repetições e 20 frutos por unidade experimental. Os dados foram submetidos ao teste de Normalidade de Lilliefors, efetuando-se a transformação em arco seno raiz quadrada de  $x/100$  para murchamento (3 e 6 dias), perda de massa (6 dias) podridão (3 e 6 dias) e, em raiz quadrada de  $x + 1$  para ratio aos 3 dias. Em seguida, procedeu-se à análise de variância e ao teste de comparação de médias de Duncan ( $\alpha = 0,05$ ). Aos três dias houve interação significativa entre os fatores para podridão e ratio e, para o fator biofilme, com murchamento e perda de massa, bem como para o fator ambiente de armazenamento com estas duas últimas variáveis. Aos seis dias, houve apenas efeito significativo do fator ambiente de armazenamento em todas as variáveis, com a superioridade do refrigerador. Todas as guabirobas apresentaram podridão, em condição natural, aos seis dias de armazenamento. Deve-se conservar as guabirobas por até seis dias em refrigerador, independentemente do uso de biofilme.

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

**Apoio:** CNPq, Fundação Araucária, Capes.