

INFLUÊNCIA DO ANELAMENTO NA CONSERVAÇÃO DE FRUTOS DE JABUTICABA

Alison Uberti¹

Chanaísa Tedesco²

Maike Lovatto³

Gian Carlos Girardi⁴

Clevison Luiz Giacobbo⁵

A jabuticabeira é uma planta nativa da flora Brasileira e pertence à família das Myrtaceae, seu fruto é muito apreciado no consumo *in natura*. Por ser um fruto com grande quantidade de água, sua perecibilidade é alta limitando assim sua comercialização. Diferentes manejos do pomar e técnicas de armazenamento, pode estender a qualidade e vida útil das frutas em pós-colheita. O objetivo deste estudo foi avaliar diferentes manejos do pomar em função de diferentes formas de armazenamento e conservação de frutas de jabuticaba. O experimento foi instalado em um pomar de jabuticabeira no município de Seara – SC, sendo a espécie utilizada a *Plinia jaboticaba* (Vell.) Berg.. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado em um esquema fatorial 2 x 10, sendo três tratamentos (com canivete (3-5 mm), com arame (2 mm) e sem anelamento (testemunha)) e dias de armazenamento (5, 16, 23, 30, 37, 42, 45, 49, 52 e 57 dias), contendo três repetições cada tratamento. Os procedimentos de anelamento foram realizados na pré-floração, no mês de agosto de 2014. A colheita se deu em outubro do mesmo ano, com os frutos no estágio de maturação fisiológica, estes após colhidos, foram selecionados, sendo descartados os frutos com danos e lesões. Os mesmos foram submersos a uma solução de hipoclorito 2% por três minutos e posteriormente lavados em água corrente por mais três minutos. Os frutos, após realizado os processos, foram separados segundo seus tratamentos, em dois locais, sendo uma parte em bandejas PVC, sem qualquer proteção, e a outra parte em sacos de polietileno de baixa densidade, sendo submetido à vácuo. Os frutos de ambas as técnicas foram armazenados juntos em ambiente com temperatura controlada com 2°C (\pm 2°C) em incubadora B.O.D. As avaliações dos frutos ocorreram com base no aspecto visual e de firmeza de frutos. Os resultados de durabilidade dos frutos foram

¹ Acadêmico Agronomia (ICV/UFFS), Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. alisonuberti@hotmail.com

² Acadêmica Agronomia (ICV/UFFS), Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. chanaisatedesco@hotmail.com

³ Acadêmico Agronomia (IC/UFFS/464), Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. maikelovatto2@gmail.com

⁴ Acadêmico Agronomia (PRO-ICT/UFFS/308), Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. gian.carlos.girardi@gmail.com

⁵ Professor PhD., Eng. Agrônomo, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. clevison.giacobbo@uffs.edu.br

[Digite texto]

expressos na forma de porcentagem em relação a descarte de frutos. Os dados foram submetidos à análise de variância e quando significativo, realizou-se análise de regressão polinomial, sendo os dados expressos em porcentagem transformados segundo $\text{arc sen } (x/100)^{1/2}$, através do programa estatístico WinStat 2.0. A análise estatística foi realizada somente para os dados dos tratamentos acondicionados em embalagem a vácuo. Verificou-se através dos resultados que os frutos armazenados em bandejas de PVC, sem qualquer proteção, tiveram 100% de descarte nos primeiros cinco dias analisados, não tendo sido aplicado a análise estatística para esta variável em função do descarte total dos frutos para o tratamento sem vácuo, enquanto que os demais frutos, embalados a vácuo, tiveram vida útil chegando a 57 dias de armazenamento. Na análise de regressão para os dias de armazenamento, verificou-se que o ponto de máxima eficiência foi aos 27, 35 e 41 dias de armazenamento, para os tratamentos testemunha, anelamento com canivete e anelamento com arame, respectivamente. Conclui-se através dos resultados obtidos que houve influência do anelamento na conservação de frutos na pós-colheita e que juntamente com a proteção a vácuo das frutas pode-se aumentar a vida útil da jaboticaba.

Palavras-chave: *Plinia jaboticaba* (Vell.) Berg.. Conservação a vácuo. Manejo do pomar. Pós-colheita.