



QUALIDADE FISIOLÓGICA DE AMOREIRAS SUBMETIDAS A DIFERENTES EMBALAGENS DE ARMAZENAMENTO

Vanessa Luiza Langer (apresentador)¹,
Hilley Bubanz Soares²,
Débora Betemps³

Categoria: Pesquisa

Resumo: A amoreira-preta (*Rubus sp.*) é uma espécie arbustiva que produz frutas com grande poder nutracêutico. É uma espécie pouco conhecida e cultivada, apesar disso, proporciona ao pequeno produtor opções de renda através do seu consumo in natura e na forma de industrializados. Em pós colheita apresenta altas taxas respiratórias e perda de massa, causando menor vida de prateleira, limitando o mercado de frutas frescas. O armazenamento refrigerado aliado ao uso de diferentes embalagens são métodos eficientes na manutenção da qualidade dos frutos, retardando os processos fisiológicos, conservando qualidades físicas, químicas. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade pós-colheita da amora submetida a diferentes embalagens em ambiente refrigerado. O projeto desenvolveu-se nos laboratórios da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS) campus Cerro Largo, no período de dezembro de 2016. Os frutos foram provenientes de plantas adultas de um pomar localizado na zona urbana do município de Cerro Largo, sendo os frutos escolhidos aleatoriamente. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado (dic), bifatorial para avaliar a conservação dos frutos, utilizou-se como fator um sendo tipo de embalagens (bandeja, isopor, saco plástico), e o fator dois, número de dias após a colheita dos frutos (0,5,10,15,20 dias), resultando em 15 tratamentos com quatro repetições de 10 frutos. Para cada tratamento, os frutos foram colocados nas embalagens e armazenados em BOD a temperatura de 5°C, em cada dia realizou-se a análise de peso, cor, sólidos solúveis (SS), aparência e acidez dos frutos para as cultivares Tupy e Xavante. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tuckey, ao nível de 5% de significância, sendo que os dados quantitativos foram analisados pela análise de regressão. Na embalagem isopor observou-se menores perdas de massas para ambas cultivares. Os SS permaneceram satisfatórios para embalagem plástica na cultivar Tupy e para embalagem bandeja na cultivar Xavante. Quanto à aparência, a cultivar Xavante foi satisfatória na embalagem bandeja. A partir dos resultados observou-se que o uso de embalagens pode ser uma

¹ Acadêmica do curso de Agronomia, Universidade Federal Fronteira Sul, Campus Cerro Largo, vanessalanger2@hotmail.com.

² Acadêmico do curso de Agronomia, Universidade Federal Fronteira Sul, Campus Cerro Largo, hisley.bubanz@hotmail.com

³ Professora, Doutora em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo, debora.betemps@uffs.edu.br



alternativa para manter aspectos físicos e químicos dos frutos aliados a baixas temperaturas.

Palavras-chave: Rosaceae. Fruticultura. Conservação.