Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFFS
Vol. VII (2017) – ISSN 2317-7489

ÁCIDO SALICÍLICO NA LUMINOSIDADE DE FRUTAS DE CAQUI 'FUYU'

Laisa G. C. Oliveira (apresentador)[1]
Jakelynye de Miranda [2]
Jussara Kowaleski[2]
Elder A. Tomassevski[3]
Claudia S. M. Lima[4]

Categoria: Pesquisa[5]

Resumo: A aparência das frutas é um fator de qualidade importante, sendo avaliada por diferentes atributos, tais como, tamanho, forma e cor. O caqui 'Fuyu' é um fruto climatérico com alta sensibilidade ao etileno, e durante a maturação, ocorre à degradação da clorofila e ao acumulo de carotenoides ocasionando a mudança na coloração. A cor é o fator que pode influenciar ao olhar do consumidor, portanto, pode-se empregar métodos com a finalidade de retardar o processo de evolução da coloração. O ácido salicílico é um composto natural presente em diversos fatores fisiológicos e tem sido considerado uma alternativa para a redução da senescência, pois está relacionada a diminuição da atividade da Ácido Carboxílico Aminociclopropano (ACC oxidase), enzima formadora do etileno. O presente trabalho objetivou verificar a influência ocasionada pela aplicação do ácido salicílico na luminosidade (L) do caqui 'Fuyu'. Foram utilizados caquis no estádio de maturação "de vez". Os frutos foram lavados e sanitizados e, posteriormente as amostras foram

[1] Acadêmica de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul - e-mail: laisacole93@gmail.com
[2] Mestranda do programa de pós-graduação ciência e tecnologia de alimentos- e-mail: Jakelynye@gmail.com; jussara@fundetec.org.br
[3] Eng. Agrônomo – MPA – Movimento Pequenos Agricultores - e-mail eldermpa@yahoo.com.br
[4] Profª Dra. do Curso de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul - e-mail: claudia.lima@uffs.edu.br
[5] Formato: Pôster

divididas e submersas por cinco minutos em quatro diferentes concentrações de ácido salicílico: 0,5; 1,0; 1,5; 2,0 mM, além da amostra controle em água limpa, representando a concentração zero. Em seguida foram acondicionadas em bandejas de poliestireno expandido revestida de filme flexível de policloreto de vinila (PVC) e armazenadas a temperatura ambiente de 25ºC ±2. A luminosidade foi determinada por meio de colorímetro marca Konica Minolta, tomando três leituras da superfície equatorial dos frutos, sendo seus valores expressados pelo sistema CIE/LAB nos períodos de: 0, 07, 14, 21 e 28 dias de armazenamento. Os tratamentos submetidos às concentrações de 1,0 e 1,5 mM de ácido salicílico permaneceram até os 28 dias, e houve interação entre os tratamentos (ácido salicílico x período de armazenamento) onde ocorreu uma redução dos valores de L com o transcorrer do período de armazenamento. Aos 21 dias de armazenamento os tratamento submetidos ao ácido salicilo apresentaram-se valores de luminosidade inferiores a testemunha, do mesmo modo os tratamentos com aplicação de 1.0 e 1.5 mM ao final de 28 dias apresentaram valor de L de 52,36 e 55, 07 respectivamente, valores estes inferiores à testemunha (59,67) armazenada por 21 dias, indicando assim uma redução na luminosidade cascas das frutas de caqui. Desse modo podemos concluir que aplicação exógena de ácido salicílico influencia na luminosidade em caqui ‘Fuyu’.

Palavras-chave: *Diospyros kaki* L. Elicitor. Coloração.