



## ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS NA PÓS COLHEITA DE *Fragaria X ananassa Duch.*

Vanessa Luiza Langer<sup>1</sup>

Débora Leitzke Betemps<sup>2</sup>

**Resumo:** O morangueiro (*Fragaria x ananassa Duch.*), originário das Américas, é uma planta rasteira pertencente à família das rosáceas. Seu cultivo é anual, mas atualmente pode ser perene, com o melhoramento genético existem as mais diversas cultivares em relação ao fotoperíodo sendo esta característica não mais limitante no cultivo garantindo a produção nas mais diversas regiões. Apresenta destaque nos pequenos frutos pelo seu aspecto atraente e sabor agradável. No Brasil a maioria da produção vem de propriedades de base familiar o que torna muito importante o manejo do fruto em pós colheita para amenizar as perdas e garantir uma comercialização com qualidade. Após a colheita os frutos apresentam altas taxas respiratórias e perda de massa causando menor vida de prateleira, limitando o mercado in natura. 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 deste projeto foi avaliar a qualidade pós-colheita de frutos de morangueiro submetidos a diferentes embalagens e períodos em ambiente refrigerado. O projeto foi desenvolvido nos laboratórios da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS) campus Cerro Largo, segundo semestre de 2017. Os frutos foram provenientes de plantas adultas de duas cultivares (Camarosa e San Andreas) produzidas sob o solo. O delineamento utilizado foi bifatorial para avaliar a conservação dos frutos, sendo o fator um embalagens (bandeja, isopor, saco plástico, testemunha), e o fator dois, dias de armazenamento refrigerado (0,2,4,6,8 dias), resultando em 20 tratamentos com cinco repetições de 10 frutos. Para cada tratamento os frutos foram colocados nas embalagens e armazenados em BOD a temperatura de 5°C e a testemunha a temperatura de 22°C para simular o ambiente natural, em cada dia de armazenamento se realizou a análise de peso, cor, sólidos solúveis (SS), e acidez dos frutos. 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 serão analisados pela análise de

---

<sup>1</sup> Estudante, Universidade Federal Fronteira Sul, Cerro Largo, contato: [vanessalanger2@hotmail.com](mailto:vanessalanger2@hotmail.com)

<sup>2</sup> Doutora, Universidade Federal Fronteira Sul, Cerro Largo, contato: [debora.betemps@uffs.edu.br](mailto:debora.betemps@uffs.edu.br)



regressão. Na embalagem isopor observou-se menores perdas de massas para ambas cultivares e nos valores para a cor. Os SS tiveram maiores índices ao longo do período armazenado no tratamento simulando ambiente. Para a acidez na cultivar San Andreas a embalagem plástico obteve resultados de aumento de acidez e para a cultivar Camarosa a embalagem isopor obteve resultados de aumento de acidez no final dos dias de armazenamento. A partir dos resultados observou-se que o uso de embalagens pode ser uma alternativa para manter aspectos físicos e químicos dos frutos aliados a baixas temperaturas. As embalagens isopor e saco plástico apresentaram resultados satisfatórios e podem ser utilizadas para amenizar as perdas pós colheita nesta cultura.

**Palavras-chave:** Pequenos frutos, Frutos climatéricos, Conservação, in natura

**Categoria:** Pesquisa

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias

**Formato:** Comunicação Oral