



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	EFEITO DO USO DE REVESTIMENTOS À BASE DE QUITOSANA E CERA DE CARNAÚBA NA QUALIDADE DE TANGERINAS 'RAINHA'
Autor	FLÁVIA ERTAL MULLER
Orientador	RENAR JOAO BENDER

EFEITO DO USO DE REVESTIMENTOS À BASE DE QUITOSANA E CERA DE CARNAÚBA NA QUALIDADE DE TANGERINAS ‘RAINHA’

Flávia Erthal Müller¹; Renar João Bender²

¹Aluna de graduação da Faculdade de Agronomia
(flaviaemuller@hotmail.com)

²Professor Associado da Faculdade de Agronomia
(rjbe@ufrgs.br)

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Na armazenagem de tangerinas a incidência de podridões e a perda de massa fresca se configuram em problemas que requerem atenção dos produtores que dispõem de câmaras frias no intuito de prolongar a janela de oferta para o mercado. Para atender esta situação, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do uso de revestimentos comestíveis à base de cera de carnaúba e quitosana no desempenho de tangerinas submetidas ao armazenamento refrigerado. O experimento foi realizado no laboratório de Pós-Colheita da Faculdade de Agronomia da UFRGS, em Porto Alegre- RS. Foram utilizadas tangerinas da cultivar Rainha, oriundas de pomar comercial de São Sebastião do Caí. Foram selecionados frutos sadios, sem ferimentos ou podridões, com grau de maturação e tamanho uniformes. O experimento foi conduzido em delineamento experimental inteiramente casualizado, com cinco tratamentos e quatro repetições de 25 frutos. Antes da aplicação dos tratamentos, os frutos foram lavados em solução aquosa (v/v) de hipoclorito de sódio (0,1%) e detergente, seguido de enxágue em água. Após a secagem dos frutos, foram aplicados os seguintes tratamentos: T1 – Testemunha (sem tratamento); T2 – Revestimento de quitosana (2%); T3 – Revestimento de quitosana (2%) suplementado com 350ppm de metassilicato de sódio; T4 – Emulsão (v/v) à base de carnaúba diluída em água (20%); T5 - Emulsão (v/v) à base de carnaúba diluída em água (40%). Após a aplicação manual dos revestimentos, as tangerinas foram acondicionadas em caixas plásticas e armazenadas em câmaras frias por 40 dias a 5°C e 90% de UR, seguidos de cinco dias à temperatura ambiente ($\approx 20^{\circ}\text{C}$) para simular a vida de prateleira. Os frutos foram avaliados quanto à perda de massa, cor da epiderme e incidência de bolores causados por *Penicillium* sp. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e, quando significativo ($p < 0,05$), a análise foi complementada pelo teste Tukey de separação de médias. Os revestimentos aplicados em pós-colheita nas tangerinas reduziram a perda de massa em relação aos frutos não revestidos e não causaram alterações negativas à coloração da epiderme. A incidência de bolores causados por *Penicillium* sp. foi baixa, inclusive nos frutos do tratamento testemunha (3,2%), o que não possibilitou avaliar a eficiência de controle dos tratamentos realizados. Os resultados obtidos indicam que a aplicação de revestimentos comestíveis em pós-colheita de tangerinas pode contribuir para a manutenção da qualidade dos frutos e prolongar seu período de armazenamento refrigerado.