

107

EFEITO DE FILMES DE PVC ESTICÁVEL E POLIETILENO NO ACÚMULO DE CO₂ E NA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MORANGOS (*Fragaria ananassa* L.) CV. TANGI. *Tatiana Aparecida Balem, Maurício Hunsche, Auri Brackmann* (Núcleo de Pesquisa em Pós-colheita,

Departamento de Fitotecnia, Centro de Ciências Rurais, UFSM). O morango é um fruto não climatérico e de difícil conservação, necessitando de técnicas adequadas para diminuir as perdas pós-colheita, como a refrigeração e a exposição ao alto CO₂. A Atmosfera Modificada é uma alternativa que apresenta bons resultados na conservação do morango. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de diferentes espessuras de filmes comerciais de PVC esticável e polietileno no acúmulo de CO₂ dentro das embalagens, na manutenção das qualidades físico-químicas e no controle de podridões em morangos, cv. Tangi. Foram avaliados filmes de PVC esticável com espessuras de 15, 20, 25, 30 e 35µ, e filmes de polietileno com 15, 30 e 60µ, em duas condições de armazenamento: a) quatro dias em 20°C; b) cinco dias em 0,5°C, seguidos de dois dias em 20°C. As avaliações foram realizadas aos quatro e aos sete dias, respectivamente, após a instalação do experimento. Filmes de PVC esticável de 15µ, atualmente utilizados na comercialização de morangos, não modificam a atmosfera, servindo apenas para evitar a desidratação dos frutos. Parâmetros como SST, acidez, firmeza da polpa e dano nas sépalas não foram influenciados pelas concentrações de CO₂, nas diferentes espessuras de filmes. Verificou-se que as maiores espessuras dos filmes PVC (30 e 35µ) e polietileno (30 e 60µ) acumularam mais CO₂ e, por isso, controlaram com maior eficiência a podridão. O período de quatro dias foi muito longo para o armazenamento em alta temperatura (20°), pois ocorreram “off-flavor” e altos índices de podridão em todas as espessuras de filmes. O filme de polietileno mostrou não ser a melhor alternativa para a modificação da atmosfera em embalagens de morango, devido ao difícil manuseio e condensação de água na parte interna.(FAPERGS).