

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	EFEITO DO USO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS À BASE DE QUITOSANA E CERA DE CARNAÚBA E EMBALAGENS PLÁSTICAS NA QUALIDADE DE TANGERINAS 'PONKAN'
Autor	FLÁVIA ERTHAL MULLER
Orientador	RENAR JOAO BENDER

EFEITO DO USO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS À BASE DE QUITOSANA E CERA DE CARNAÚBA E EMBALAGENS PLÁSTICAS NA QUALIDADE DE TANGERINAS 'PONKAN'

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 constituem-se na principal causa de danos pós-colheita em citros, expressando-se desde a colheita até o consumo, e que portanto, 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 e embalagens plásticas 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 Ponkan, oriundas de pomar comercial em Pareci Novo- RS. 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 seis 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 – Emulsão de cera de carnaúba saponificada (20%); T4 – Emulsão (v/v) à base de carnaúba diluída em água (20%); T5 – Embalagem plástica 75 micra de espessura lisa; T6 – Embalagem plástica 75 micra com furos. Após a aplicação manual dos recobrimentos comestíveis e acondicionamento dos frutos nos sacos plásticos liso e com furos, as tangerinas foram colocadas em caixas plásticas e armazenadas em câmaras frias por 30 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 e, quando significativo ($p < 0,05$), a análise foi complementada pelo teste Tukey para separação de médias. Os tratamentos à base de cera de carnaúba e com os sacos plásticos aplicados em pós-colheita nas tangerinas reduziram a perda de massa em relação aos frutos não revestidos e aos outros tratamentos, entretanto a embalagem plástica 75 micra sem perfuração favoreceu a ocorrência de podridões. A menor incidência de podridão (14%) foi observada nos frutos tratados com aplicação de quitosana. Os tratamentos à base de cera de carnaúba e quitosana apresentaram o melhor índice de cor da epiderme, acima de 7,1%. Os resultados obtidos indicam que a aplicação de revestimentos comestíveis em pós-colheita de tangerinas contribuem para a manutenção da qualidade dos frutos e prolongam seu período de armazenamento refrigerado.