

251

**INFLUÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS NA QUALIDADE VISUAL EM TANGERINAS****'PONKAN'**. *Liege Cunha dos Santos, Candida Raquel Scherrer Montero, Maristela Fiess Camillo, Ligia Loss Schwarz, Cristiane Saletre Andrezza, Sandra Jussara Nunes da Silva, Renar Joao Bender (orient.)* (UFRGS).

Os principais problemas de pós-colheita para os frutos cítricos são ataques de fungos e injúrias físicas durante o manuseio. As injúrias mecânicas podem levar a perdas de ordem direta (descarte do fruto), ou indireta (perda de qualidade). Com o objetivo de avaliar os efeitos de danos mecânicos na qualidade de tangerinas 'Ponkan' foi conduzido o presente trabalho. Contendo 5 tratamentos de compressão com 3 repetições de 6 frutos cada: 4 compressões de 10N, 20N, 40N ou 60N no eixo longitudinal e 1 compressão de 40N no eixo transversal das tangerinas e utilizado 1 testemunha sem compressão. A simulação de dano mecânico de compressão foi realizada com o auxílio de uma esfera instrumentada que mede as forças aplicadas nos fruto por meio de molas extensoras. O delineamento experimental foi completamente casualizado e as médias comparadas por Duncan ( $p < 0,05$ ). Após 7 dias de à temperatura ambiente (20°C) foi feita a análise de acidez titulável (ATT), sólidos solúveis totais (SST), cor de casca, teor de vitamina C, perda de massa fresca (PMF) e incidência de podridões e oleocelose. Forças de 40N e 60N no eixo longitudinal resultaram em teores significativamente menores de vitamina C e na relação SST/ATT, porém número de Podridões por *Penicillium* e PMF maior que testemunha. Nesses tratamentos houve também o rompimento de glândulas de óleo e o aparecimento conseqüente de oleocelose na casca, que alterou a coloração característica das 'Ponkans'. Compressões de 10N ou 20N não causaram perdas qualitativas ou visuais nas tangerinas. Estes resultados indicam que forças equivalentes a mais de 40N (+/-4Kg) que são bastante freqüentes no manuseio após a colheita de tangerinas aumentam significativamente as perdas qualitativas demandando procedimentos mais criteriosos até o consumidor final.