

012

DETERMINAÇÃO DO PADRÃO DE AMADURECIMENTO EM PÊSSEGOS POR MEDIÇÃO DA FIRMEZA DA POLPA. *Marcos Laux de Leao, Michel Elias Casali, Renar João Bender (orient.)* (UFRGS).

A firmeza da polpa é um dos parâmetros usados para determinar o ponto de colheita, o estágio de maturação e o potencial de conservação de frutas de caroço como os pêssegos. Em relação a firmeza da polpa em pêssegos, há que se destacar que se observa um padrão de amolecimento distinto de acordo com o local no fruto onde se procede a medição. A tradicional medição em dois lados na zona equatorial do fruto nem sempre é o ponto de menor firmeza. O ponto de menor firmeza deve ser monitorado, pois a perda de firmeza torna-o mais sensível a danos por impacto e lesões por vibração no manuseio pós-colheita. A partir destas considerações o presente trabalho objetivou determinar o padrão de amadurecimento de pêssegos das cultivares Chimarrita, Maciel e Granada, através da avaliação da firmeza do fruto em 5 pontos do fruto com um penetrômetro equipado com um êmbolo de 7,9mm de diâmetro. As medidas foram feitas em 2 lados opostos no equador, na sutura, no ombro e na zona distal do fruto. A cv. Chimarrita inicia o amadurecimento pela ponta do fruto. Esta tendência é bem visualizada até os 20 dias de armazenagem a 0,5°C. Após 2 dias a 20°C esta tendência não é mais evidente. Com o rápido avanço dos processos de amadurecimento, a firmeza tende a se igualar em todos os pontos. Na cv. Maciel o ombro é o ponto de menor firmeza, tanto na armazenagem como após transferência por 2 a 5 dias a 20°C. Nesta cultivar, a ponta é o ponto mais firme dos frutos. Na cv. Granada a sutura apresenta a firmeza mais baixa, porém sem diferenças para o ombro e o equador dos frutos, enquanto a ponta manteve uma firmeza significativamente mais alta.