

138

**QUALIDADE DE PÊSSEGOS CHIRIPÁ SUBMETIDOS A DIFERENTES TEMPOS DE PRÉ-REFRIAMENTO EM AR E UMIDADES RELATIVAS DURANTE RESFRIMANENTO E ARMAZENAMENTO.** *Ivan Sestari; Cristiano A. Steffens; Gilmar A. Nava; Auri Brackmann* (Núcleo de Pesquisa em Pós-Colheita, Departamento de Fitotecnia, Centro de Ciência Rurais, UFSM).

O pêssego apresenta elevadas perdas pós-colheita devido à rápida perda de firmeza, desidratação e ocorrência de podridões. Assim, o objetivo deste trabalho foi de avaliar o efeito do tempo de resfriamento e da umidade relativa durante o resfriamento e da umidade relativa durante o armazenamento na manutenção da qualidade de pêssegos 'Chiripá'. Os tratamentos testados foram: Resfriamento lento (24 horas) em ar úmido (95%); Resfriamento lento em ar seco (80%); Resfriamento rápido (10 horas) em ar úmido; Resfriamento rápido em ar seco; e Resfriamento rápido em ar úmido associado à baixa umidade relativa (90%) durante a frigoconservação. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com cinco repetições de 20 frutos. Após 28 dias de armazenamento a  $-0,5^{\circ}\text{C}$  + 2 dias a  $20^{\circ}\text{C}$ , verificou-se que a incidência de podridões, a firmeza de polpa e a coloração da epiderme dos frutos não foram afetadas pelos tratamentos. O resfriamento rápido, tanto em ar úmido quanto em ar seco, evitam a perda de peso dos frutos. O armazenamento em baixa umidade relativa promoveu uma grande perda de água, a qual foi acompanhada por um visível murchamento dos frutos, prejudicando seu aspecto visual. De maneira geral, com o incremento da desidratação, os frutos mantiveram níveis mais elevados de sólidos solúveis totais e acidez titulável. Para melhor manutenção da qualidade dos frutos de pêssegos cultivar Chiripá durante o armazenamento refrigerado, o resfriamento deve ser rápido e a umidade relativa durante o armazenamento deve ser alta (97%).