

Alimentos de Origem Vegetal

209

QUALIDADE DE MORANGOS ‘OSO GRANDE’ ARMAZENADO EM ATMOSFERA CONTROLADA.
Aline Franken; Daniel A. Neuwald, Auri Brackmann (Núcleo de Pesquisa em Pós-colheita do Departamento de Fitotecnia do Centro de Ciências Rurais da UFSM).

O armazenamento em atmosfera controlada (AC), se comparado com o armazenamento refrigerado (AR), mantém melhor qualidade e prolonga o período pós-colheita de morangos, que é uma fruta muito perecível, e susceptível a podridões. Este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito da AC sobre a qualidade pós-colheita de morangos ‘Oso Grande’. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com quatro repetições e amostra experimental composta de 30 frutos. Os tratamentos foram: 21kPa de O₂ e 0kPa de CO₂ (AR); 10kPa de O₂ e 10kPa de CO₂; 5kPa de O₂ e 10kPa de CO₂; 2kPa de O₂ e 10kPa de CO₂; 10kPa de O₂ e 20kPa de CO₂. A avaliação foi realizada após 19 dias de refrigeração a 0°C e 2 dias de climatização a 20°C. Conforme os resultados, a firmeza de polpa foi mais elevada e o escurecimento de sépalas menores nos tratamentos em AC. Em AC a incidência de podridões foi menor na pressão parcial de 10kPa de O₂ e 20kPa de CO₂. Desta forma a pressão parcial de 10kPa de O₂ e 20kPa de CO₂ manteve a firmeza de polpa mais elevada e menor podridão e escurecimento de sépalas.