

003

QUALIDADE DE PÊSSEGOS CV. CHIMARRITA, ARMAZENADOS EM AC E ELIMINAÇÃO DE ETILENO. *Anderson M. de Mello, Cristiano A. Steffens, Auri Brackmann.* (Centro de Ciências Rurais, Departamento de Fitotecnia, Núcleo de Pesquisa em Pós-Colheita da UFSM).

A cultura do pêssego possui um curto período de armazenamento e alta perecibilidade, há portanto a necessidade de armazenamento para regular e aumentar o período da oferta desenvolvendo-se novas tecnologias. Foram conduzidos dois experimentos no ano de 1999 no Núcleo de Pesquisa em Pós-Colheita, com o objetivo de avaliar a eficiência de absorção de etileno e condições de AC na manutenção da qualidade de pêssegos cv. Chimarrita. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com quatro repetições de 30 frutos. Os tratamentos do experimento 1 foram: armazenamento refrigerado; 5kPa de O₂ /10,0kPa de CO₂, 1,0kPa de O₂/3,0 de CO₂. No experimento 2, os tratamentos utilizados foram: sem absorção de etileno; absorção de etileno com filtro; e absorção de etileno com sache, sendo que tanto no experimento 1 como no experimento 2 os frutos foram armazenados à temperatura de -0,2°C. As avaliações realizadas na saída da câmara demonstraram que o uso de AC reduziu a incidência de podridão e de frutos esporulados. Após dois dias de exposição dos frutos a 20°C, a condição de 1kPa de O₂/3kPa de CO₂ apresentou menor incidência de podridão, frutos com esporulação, como também menor incidência de lanosidade. No experimento 2 a eliminação de etileno, não foi eficiente na manutenção da qualidade do pêssego 'Chimarrita'. Conclui-se que, a melhor condição de AC para pêssego 'Chimarrita' é 1,0kPa de O₂/3,0kPa de CO₂ e a eliminação de etileno não traz benefícios para esta cultivar.