

QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE LARANJA "VALÊNCIA" EM FUNÇÃO DO ESTÁDIO DE MATURAÇÃO

QUEIROZ, Rodrigo Felipe Guarnieri¹; **BRUNINI**, Maria Amalia²; **JORGE**, Wellington Otávio Souza³; **PEREIRA**, Sidnei Benedito de Freitas³; **PEREIRA**, Luciano Emanuel da Silva⁴

O objetivo deste estudo foi o de avaliar algumas características físicas e físico-químicas da laranja “Valência” em função do estágio de maturação. Os parâmetros avaliados foram: massa fresca por fruta, coloração, diâmetro transversal e longitudinal, índice de formato, acidez titulável, sólidos solúveis, pH, rendimento em suco e índice de maturação. Pelos resultados obtidos pode-se verificar que, o estágio de maturação interferiu nos teores de pH, acidez titulável, sólidos solúveis e índice de maturação; o índice de formato variou em função do estágio de maturação, a maior porcentagem de suco foi obtida nos frutos maduros, e que o ponto de colheita mais indicado para a laranja “Valência”, aqui estudada, é o maduro, levando em consideração o rendimento em suco.

¹ Acadêmico do curso de Engenharia Agrônoma da Faculdade Dr. Francisco Maeda – FAFRAM, Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rod Jerônimo Nunes Macedo, km.01, Ituverava/SP. CEP =14.500-000. *E-mail: netto.geraldo.cristino@gmail.com.

² Professora Doutora e Livre – docente Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal, e Professora Doutora da Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo km 01, Ituverava/SP. CEP=14500-000. E-mail: brunini@feituverava.com.br.

³ Faculdade Dr. Francisco Maeda – FAFRAM, Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rod Jerônimo Nunes Macedo, km.01, Ituverava/SP. CEP =14.500-000

⁴ Engenheiro Agrônomo pela Faculdade Dr. Francisco Maeda – FAFRAM, Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rod Jerônimo Nunes Macedo, km.01, Ituverava/SP. CEP =14.500-000.
