

## Estudo de conservação sob atmosfera controlada na qualidade da cereja cv. Satin

**CHRISTOPHE ESPÍRITO SANTO<sup>1</sup>**, YURAN BELANE<sup>1,2</sup>, MAFALDA RESENDE<sup>1</sup>, CATARINA CASEIRO<sup>1</sup>, HELENA BEATO<sup>1</sup>, JOÃO REIS<sup>1</sup>, INÊS BRANDÃO<sup>1</sup>, ANA SILVEIRA<sup>1</sup>, ANA RISCADO<sup>1</sup>, CÁTIA BAPTISTA<sup>1</sup>, CRISTINA MIGUEL-PINTADO<sup>1</sup>, ABEL VELOSO<sup>2</sup>, DORA FERREIRA<sup>2</sup>, LUÍS P. ANDRADE<sup>2,3</sup>, JOSÉ NUNES<sup>2</sup>, MARIA P. SIMÕES<sup>2,3</sup>, DIOGO MORAIS<sup>4,5</sup>, CRISTINA CANAVARRO<sup>2,3</sup>, PEDRO D. GASPAR<sup>4,5</sup>, PEDRO D. SILVA<sup>4,5</sup>

<sup>1</sup> CATAA - Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar, Castelo Branco, Portugal.

<sup>2</sup> Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Quinta da Senhora de Mercoles, 6001-909 Castelo Branco, Portugal.

<sup>3</sup> CERNAS – Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Av. Pedro Álvares Cabral, 12, 6000-084 Castelo Branco, Portugal.

<sup>4</sup> Universidade da Beira Interior, Rua Marquês d'Ávila e Bolama, 6201-001, Covilhã, Portugal.

<sup>5</sup> C-MAST - Centro de Ciências e Tecnologias da Engenharia Mecânica e Aeroespacial, Covilhã, Portugal

**Resumo:** A cereja é muito apreciada e apresenta um tempo de comercialização muito curto devido a ser um fruto altamente perecível. Técnicas de conservação pós-colheita são essenciais para manter a qualidade da cereja até serem consumidas. Baixas temperaturas são utilizadas para retardar o processo de deterioração da fruta e como complemento a aplicação de atmosferas controladas permite retardar o processo de amadurecimento e envelhecimento. A diminuição de oxigénio e o aumento de dióxido de carbono e azoto inibe o amadurecimento, mantendo o sabor e a qualidade da fruta.

Neste trabalho experimental, cerejas da cultivar Satin foram conservadas em câmaras de refrigeração no produtor e nas instalações do CATAA com equipamento de atmosferas controladas. Quatro atmosferas controladas com diferentes combinações de oxigénio e dióxido de carbono foram testadas e o seu efeito na qualidade das cerejas foi avaliado. Ao longo do tempo de conservação as cerejas foram analisadas a diferentes níveis: qualidade (peso, dureza, cor e sólidos solúveis totais), microbiológico e organolético.

Os resultados de temperatura e humidade no produtor e no CATAA, foram comparados e indicam que ambas as situações apresentam ótimas condições de conservação. No entanto, complementar a conservação com atmosferas controladas sugere que a qualidade da cereja é mantida por mais tempo, através da minimização do envelhecimento e processo de amadurecimento.

**Palavras-chave:** cereja; conservação; refrigeração; atmosferas controladas;