

EFEITO DO RESFRIAMENTO RÁPIDO EM ÁGUA COM CÁLCIO NA QUALIDADE DA MAÇÃ 'ROYAL GALA', ARMAZENADA SOB REFRIGERAÇÃO. *Ricardo F. H. Giehl, Cristiano A. Steffens, Gilmar A. Nava, Auri Brackmann* (Núcleo de Pesquisa em Pós-Colheita, Departamento de Fitotecnia, UFSM).

O pré-resfriamento de maçãs reduz rapidamente o metabolismo dos frutos conservando sua qualidade por um período maior. O pré-resfriamento em água tem a vantagem de permitir a aplicação pós-colheita de cloreto de cálcio que pode reduzir a incidência de distúrbios fisiológicos e ocorrência de podridões. Existem, no entanto, dúvidas quanto aos benefícios e desvantagens da aplicação de cálcio via pré-resfriamento em água associado à aplicação de cálcio, sobre a qualidade de maçãs 'Royal Gala'. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com três repetições de 20 frutos. Os tratamentos utilizados foram: T₁ – Resfriamento em ar (24 horas), T₂ – Resfriamento em água + CaCl₂ (1,2%); e T₃ – Resfriamento em água + CaCl₂ (2,2%), estes dois últimos em um período de 30 minutos. Após o armazenamento, durante 8 meses e mais 7 dias à temperatura de 20°C, verificou-se que os frutos resfriados em água com 2,2% de CaCl₂ apresentaram menor incidência de polpa farinácea e de degenerescência senescente, porém os frutos apresentavam manchas escurecidas na epiderme, sintomas de danos por cálcio. Nos demais parâmetros não se observou diferenças significativas entre tratamentos. O resfriamento em água com cálcio, portanto, não proporciona resultados satisfatórios no controle de podridões da maçã 'Royal Gala', quando comparado com o resfriamento lento em ar na câmara de armazenamento.