

APLICAÇÃO DE DANOS MECÂNICOS E SEUS EFEITOS NA QUALIDADE DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, SAFRAS 2019/2020

Nicolas Constante Guedert¹; Júlia Lunardi¹; Igor Ramos Lima²; Kauê Ramos Lima²; Patrick Constante Guedert²; Fernando Cerbaro Palhano²; Bruna Stefanie Maronessi Iglesias²; Jasmine Duarte de Souza²; Juliano Santos de Oliveira²; Leandro Lunardi³; Eduardo Seibert³

Problemas sérios na fruticultura brasileira resultam em perdas e desperdício significativo na pós-colheita, afetando a qualidade dos frutos e rentabilidade do produtor. Entretanto, problemas causados por danos mecânicos têm efeitos significativo na qualidade dos frutos, já que eles causam sérios distúrbios fisiológicos e desencadeiam vários processos que atuam no metabolismo, como o aumento da taxa respiratória e transpiração, ocasionando uma maior desidratação e perda de qualidade. Diante destes problemas, o objetivo deste trabalho é avaliar o efeito de danos mecânicos sobre a qualidade de pós colheita de tangerinas ‘Ponkan’ e pêssegos ‘Aurora’ em diferente período de armazenamento na safra de 2020. O experimento foi conduzido no Laboratório de Pós-colheita do Instituto Federal Catarinense *Campus* Santa Rosa do sul. Os frutos selecionados foram higienizados, selecionados e colocados em bandejas de 15 frutos por tratamento. Cada fruto compôs uma repetição, totalizando 15 repetições por tratamento para cada data de avaliação. Os tratamentos foram: testemunha, queda, corte e abrasão. As bergamotas ‘Ponkan’ foram armazenadas em frio a 7 °C por 15, 30, 45 e 60 dias e para os pêssegos ‘Aurora’ a 0 °C por 7, 14, 21 e 28 dias. Avaliações foram realizadas nas saídas de armazenagem para: perda de massa fresca (%), firmeza de polpa (N), sólidos solúveis (°BRIX) e conteúdo de suco (%). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com esquema fatorial 4x5, referentes aos 4 tratamentos e 5 datas de avaliação, com 15 repetições determinado o fruto como uma unidade experimental. Os dados foram submetidos à análise de variância (SISVAR) e para a comparação das médias, foi aplicado o teste de Tukey a 5% de probabilidade. A qualidade dos frutos Ponkan é afetada significativamente pelos danos mecânicos corte, queda e abrasão, que tendem a afetar a suculência e a acidez dos frutos, diminuindo o tempo de armazenamento dos frutos e diminuição da qualidade. Nos pêssegos ‘Aurora’ o tratamento queda apresentou maiores valores de perda de massa fresca, mesmo não havendo diferença estatística entre os tratamentos. A firmeza diminuiu ao longo do armazenamento em todos os tratamentos, e o tratamento testemunha apresentou maior firmeza. O conteúdo de suco objetivo diminuiu ao longo do armazenamento em todos os tratamentos, porém sem diferença estatística.

Palavras-chave: Frutas de caroço. Bergamotas. Injúrias. Armazenagem. Conservação.

Agência de fomento: CNPq - Edital nº 14/2019/PIBIC-EM.

1 Curso Téc. em Agropecuária – IFC/Campus Santa Rosa do Sul – E-mail: nicolasguedert01@gmail.com

1 Curso Téc. em Agropecuária – IFC/Campus Santa Rosa do Sul – E-mail: julia.lunardi@gmail.com

2 Bolsistas voluntários – IFC/Campus Santa Rosa do Sul

3 Professor EBTT, Orientador – IFC/Campus Santa Rosa do Sul – E-mail: eduardo.seibert@ifc.edu.br