

## Qualidade e vida útil de goiaba 'Paluma' armazenada sob atmosfera modificada associada à refrigeração

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima<sup>1</sup>, Danielly Cristina Gomes da Trindade<sup>1</sup>, Ana Cristina Nascimento dos Santos<sup>2</sup>, Sandra Oliveira de Sousa<sup>3</sup>, Marco Exner<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Semi-Árido – Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita, 56.302-970, Petrolina, PE; <sup>2</sup>Universidade de Pernambuco – Curso de Ciências Biológicas, 56.300-000, Petrolina, PE; <sup>3</sup>Universidade Federal de Viçosa – Departamento de Fitotecnia, 36.570-000, Viçosa, MG, <sup>4</sup>C-Exner, 56.328-390, Petrolina, PE (maclima@cpatsa.embrapa.br)

Considerando-se que a goiaba produzida no Submédio do Vale do São Francisco não é submetida a tratamentos pós-colheita, avaliou-se a qualidade e a vida útil da cultivar Paluma durante o armazenamento sob atmosfera modificada (AM). Os frutos, colhidos no estágio de maturação 2, foram submetidos, no dia seguinte, à AM (sacola de PEBD microperfurada - *Smartbag*<sup>TM</sup>) e ao tempo de armazenamento, sendo mantidos sob refrigeração ( $11,4 \pm 2,5^\circ\text{C}$  e  $61 \pm 3\%$  UR), durante 0, 5, 10, 14, 18 e 21 dias, após os quais foram transferidos por três dias para condições ambientes ( $22,0 \pm 1,5^\circ\text{C}$  e  $62 \pm 10\%$  UR). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com três repetições. Sob refrigeração, os frutos do controle atingiram 7,8% de perda de massa, enquanto naqueles sob AM os valores foram de 0,9%. Contudo, a condição ambiente ampliou o problema de maneira que os frutos sob AM apresentaram valores apenas 18% inferiores aos do controle. O amaciamento e a evolução da cor da casca foram mais rápidos nos frutos mantidos sob AM durante a refrigeração. Sob temperatura ambiente, a cor da casca mostrou-se semelhante entre os frutos. Enquanto o incremento no teor de vitamina C foi limitado, a cor da polpa e a acidez titulável praticamente não foram influenciadas pela associação AM e refrigeração. Porém, a  $22^\circ\text{C}$ , o controle adquiriu polpa vermelha mais rapidamente e apresentou maior acidez titulável. A presença de manchas, atribuídas a danos, foi potencializada pela AM, comprometendo a aparência ao 21º dia. Entretanto, aos 14+3 dias, a comercialização dos frutos sob AM já estava comprometida, enquanto no controle o mesmo só ocorreu aos 21+3 dias. Apesar da limitação à perda de massa, o material usado como AM prejudicou a aparência da goiaba 'Paluma'.

## Uso de biofilme na conservação pós-colheita de Goiaba

Danieele Fabíola Pereira Silva<sup>1</sup>, Laércio Zambolim<sup>2</sup>, Luiz Carlos Chamhum Salomão<sup>1</sup>; Aline Rocha<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Viçosa - Departamento de Fitotecnia, 36570-000, Viçosa-MG; <sup>2</sup>Universidade Federal de Viçosa - Departamento de Fitopatologia, 36570-000, Viçosa – MG (danieele@ufv.br)

Visando estabelecer as condições necessárias para prolongar a vida útil pós-colheita de goiabas 'Pedro Sato', conduziu-se o presente trabalho, à temperatura ambiente. Frutos fisiologicamente maduros, mas com a casca verde-claro, foram colhidos de pomar comercial em Paula Cândido – MG. Foram selecionados frutos sem sintomas de doenças e danos mecânicos, com massa de  $179,2 \pm 34,3$  g. Metade dos frutos foi imersa em solução de fungicida Prochloraz ( $49,5$  g/100 L de água) por 5 min e secados ao ar; a outra metade não foi tratada com fungicida. Subseqüentemente, os frutos foram imersos em suspensões de fécula de mandioca às concentrações 0, 20, 30 e 40 g/L, acrescidas de 0,5 mL/L de óleo mineral Assist (BASF S. A.). Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado, com três repetições e três frutos por unidade experimental. Os frutos foram armazenados a  $21,0 \pm 1,0^\circ\text{C}$  e umidade relativa de  $85 \pm 5\%$ , por 12 dias, sendo as avaliações feitas de 3 em 3 dias. A combinação de fungicida mais fécula retardou a perda de firmeza e o amarelecimento dos frutos, e inibiu a incidência de podridões durante todo o período experimental. Entretanto, à concentração 40 g/L de fécula, com ou sem fungicida, os frutos apresentaram gosto e odor desagradáveis, sugerindo a ocorrência de processo fermentativo. Nos frutos controle com e sem fungicida e nos tratados com fécula, mas sem fungicida, a ocorrência de podridões foi próxima de 100% dos frutos, após 12 dias. A suspensão com 30 g/L de fécula foi a mais efetiva na manutenção da qualidade dos frutos. (Apoio financeiro: CNPq).