



## **ARMAZENAMENTO REFRIGERADO DE MORANGOS CULTIVAR SAN ANDREAS**

**Sarah Fiorelli de Carvalho<sup>1</sup>; Savana Iribarem Costa<sup>2</sup>; Daniela Hohn<sup>3</sup>; Gabriele Fonseca de Paula<sup>4</sup>; Rufino Fernando Flores Cantillano<sup>5</sup>; Luis Eduardo Corrêa Antunes<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Mestranda do Programa de Pós-graduação em Agronomia – Fruticultura de Clima Temperado, UFPel, bolsista da Capes. Email: sarahfiorelli@gmail.com

<sup>2,3</sup>Estudante do curso de Graduação em Agronomia, UFPel, bolsista de iniciação científica FAPERGS

<sup>4</sup>Estagiária da Embrapa Clima Temperado, estudante do curso técnico em agropecuária da Escola Técnica Estadual de Canguçu

<sup>5</sup>Engenheiro Agrônomo, Doutor, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

O morango (*Fragaria x ananassa*Duch.) é uma fruta de alta perecibilidade, requerendo cuidados especiais para a manutenção de sua qualidade pós-colheita. Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade de morangos 'San Andreas' armazenados em câmara fria. O experimento foi realizado em 2011, no Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Clima Temperado. Utilizaram-se 3 tratamentos, com 3 repetições constituídas por 5 frutas: T1: caracterização colheita; T2: 4 dias de armazenamento e T3: 8 dias de armazenamento. Acondicionaram-se T2 e T3 em bandejas cobertas com filme plástico, e levadas para a câmara fria a temperatura  $1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$  e UR 90-95%. Analisaram-se pH; teor de sólidos solúveis (SS), através de refratômetro, expressando-se o valor em  $^{\circ}\text{Brix}$ ; acidez titulável (AT), obtida através de titulação, expressando-se o resultado em % ácido cítrico; relação sólidos solúveis/acidez (ratio), obtida pela divisão de SS por AT; e através do colorímetro obteve-se os valores de 'a' e 'b', usados para o cálculo da coloração da epiderme, em  $^{\circ}\text{Hue}$ . O delineamento experimental foi em blocos casualizados. A análise de variância e o teste de comparação de médias (Tukey 5%) foram executadas através do programa Winstat. Os parâmetros coloração e SS não obtiveram diferença estatística significativa, sendo as médias  $33,63^{\circ}\text{Hue}$  e  $7,88^{\circ}\text{Brix}$ . A AT subiu durante o armazenamento, passando de 0,85 para 1%, mantendo-se este valor durante todo o armazenamento. O pH comportou-se de forma diferente da AT, sendo 3,19 no momento da colheita, 3,49 aos 4 dias e descendo para 3 no oitavo dia de armazenamento. O ratio sofreu um decréscimo, passando de 10,31 para 7,69 e 7,31 no último dia analisado. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que San Andreas perde qualidade durante o armazenamento, pois apesar da coloração e sólidos solúveis não se alterarem significativamente, parâmetros importantes como a acidez e o ratio decrescem com o tempo de armazenamento, indicando perda de palatabilidade.