

## Monitoramento do ambiente de armazenamento e comercialização de hortaliças e frutas

***Karla Rodrigues Borba***<sup>1</sup>  
***Marcos David Ferreira***<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Aluna de graduação em Ciências Biológicas, Universidade Federal de São Carlos, SP; borbakr@gmail.com;

<sup>2</sup>Pesquisador, Embrapa Instrumentação Agropecuária, São Carlos, SP.

O Brasil é o quarto maior produtor mundial de hortaliças e frutas, ficando atrás somente da China, Índia e Estados Unidos. Contudo, sua taxa de exportação é muito menor do que a de produção, pois geralmente não apresenta um produto com a qualidade adequada. Altas taxas de perdas pós-colheita impedem o avanço na exportação destes produtos brasileiros. Impactos físicos, alterações na temperatura durante o manuseio e perda de água são os três fatores relacionados à má qualidade. Estudos do controle de armazenamento e comercialização de hortaliças e frutas são de alta importância para que ocorra o aumento na qualidade dos produtos pós-colheita. O presente projeto tem como objetivo o monitoramento do ambiente de armazenamento e comercialização de hortaliças e frutas e, ao final, criar uma metodologia de avaliação. Serão utilizados tomate (*Lycopersicon esculentum*), alface (*Lactuca sativa*) e maçã (*Pyrus malus*) como materiais vegetais deste estudo. Os ensaios serão realizados em duas etapas, a primeira em laboratório e uma segunda em condições de comercialização. Os hortifrutis serão colhidos pela manhã e transportados para o laboratório de pós-colheita da Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP, onde serão selecionados aqueles livres de lesões. O monitoramento será realizado através da utilização de alguns instrumentos, em sua maioria desenvolvidos pela EMBRAPA, como: porômetro, atmômetro, aplanador, *Wiltmeter*<sup>®</sup>, anemômetro e *Turgometer fruit*<sup>®</sup>. Diariamente serão avaliados: perda de água, firmeza, evaporatividade, temperatura e também algumas propriedades físico-químicas (pH, acidez titulável, perda de massa fresca e coloração). O monitoramento do ambiente de armazenagem será realizado diariamente por um período de 10 dias em duas condições de temperatura controlada (10°C e 23°C). Na segunda etapa será executado o monitoramento e avaliação da qualidade pós-colheita na cadeia de comercialização destes hortifrutis. Os resultados dos parâmetros de qualidade serão correlacionados aos parâmetros obtidos no monitoramento do ambiente e será realizado um teste de comparação de médias, visando obter uma metodologia de análise e avaliação dos ambientes de transporte e armazenamento para frutas e hortaliças.

**Apoio financeiro:** Embrapa (03.11.09.0.18.00.00).

**Área:** Instrumentação Agropecuária