

## CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE SELEÇÕES DE AMORA-PRETA

Wellington Rodrigues da Silva<sup>1</sup>; Robson Rosa de Camargo<sup>1</sup>; Maria do Carmo Bassols Raseira<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Acadêmico do curso de Agronomia, FAEM/UFPEL, Bolsista CNPq/Embrapa Clima Temperado, Rodovia BR 396, Km 78, Caixa Postal 403, 96001-970, Pelotas, RS, Brasil, wellington.srodrigues@hotmail.com

<sup>2</sup>Engenheira Agrônoma, PhD, Bolsista CNPq, Embrapa Clima Temperado, Rodovia BR 396, Km 78, Caixa Postal 403, 96001-970, Pelotas, RS, Brasil, maria.bassols@embrapa.br

A amoreira-preta (*Rubus* sp.) apresenta-se como uma cultura de baixo custo de implantação, manutenção e necessita de baixíssimas aplicações de agrotóxicos. As frutas consumidas *in natura* são de ótimo valor nutricional e é considerada uma fruta funcional. Quando maduras contém cerca de 9% de açúcares, 1,86% de ácido málico, 85% de água, proteínas, vitaminas A e B e cálcio e fitoquímicos. A sua comercialização destina-se de maneira geral, para fins industriais. Entretanto, no mundo todo há um mercado interessante para a amoreira-preta *in natura*, o qual no Brasil é ainda insipiente, mas tende a crescer principalmente se novas cultivares produtoras de frutas mais doces forem disponibilizadas. É também importante que as frutas tenham brilho, aparência fresca e boa vida de prateleira. Por ter estrutura muito frágil, alta taxa respiratória e elevada produção de etileno, as frutas de amoreira-preta apresentam vida pós-colheita relativamente curta. A firmeza das frutas colhidas influencia diretamente na vida de prateleira, pois podem ser facilmente danificadas no manuseio facilitando a infecção por patógenos. A reversão de cor, passagem do negro para o vermelho tem se mostrado um sério problema pós-colheita. O objetivo do trabalho foi avaliar diferentes genótipos, submetidos a armazenamento por nove e 18 dias quanto ao brilho, cor, firmeza, sólidos solúveis totais e perda de massa. O trabalho foi realizado no Laboratório de Melhoramento Genético Vegetal da Embrapa Clima Temperado, em Pelotas-RS. As amoras foram colhidas na safra 2013/2014, das seguintes seleções: Black 128, Black 139, Black 141, Black 145, Black 147, Black 149, Black 155, Black 164, Black 187, Black 190, Black 194, Black 198 e Black 212 e da cultivar Tupy considerada como padrão. Após a coleta, as frutas foram colocadas em pequenas embalagens plásticas e avaliadas antes de serem levadas à câmara fria. Na avaliação da reversão de cor, conferiu-se grau de 1 a 5, sendo 1 sem sinal de reversão e 5 quando todas as frutas tinham alguma frutícula vermelha (grau elevado de reversão). Para o brilho e firmeza foram conferidos grau de 1 a 3 sendo grau 3 superior a Tupy, 2 igual a Tupy e 1 inferior a Tupy. Também foi avaliado o teor de sólidos solúveis totais (SST) e a massa. As frutas foram levadas à câmara fria com temperatura de  $4^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  e novamente avaliadas, segundo os critérios acima, aos nove e aos 18 dias de armazenamento. Quanto à reversão de cor aos nove dias as seleções Black 128, Black 141, Black 147, Black 149, Black 164, Black 187, Black 190, Black 198 e Black 212 tiveram grau inferior à cv Tupy que apresentou grau 2; Black 139, Black 145 e 155 foram iguais a cv Tupy; e Black 194 apresentou maior reversão de cor que Tupy. Aos dezoito dias, todas as seleções foram superiores (menor grau de reversão) à cv. Tupy, que apresentou grau 3, com exceção da seleção 145 que também apresentou grau 3. O brilho foi avaliado apenas com dezoito dias de armazenamento e as seleções Black 128, Black 139, Black 141, Black 147, Black 187 e Black 198 foram inferiores a Tupy. As seleções Black 149; Black 155 e Black 194 apresentaram maior brilho que Tupy e as demais foram iguais ao padrão. Quanto à firmeza aos nove dias, as seleções Black 128, Black 147, Black 187, Black 194 e Black 212 apresentaram-se inferiores à cv. Tupy. Black 139, Black 155 e Black 198 foram mais firmes que o padrão e as demais foram praticamente iguais. Aos dezoito dias a seleção Black 141 mostrou-se superior a cv Tupy que juntamente com as demais seleções apresentou grau 1. Na avaliação de sólidos solúveis totais não houve diferença significativa entre zero, nove e dezoito dias, para a mesma seleção. Houve apenas diferenças entre elas, o que já era esperado. A perda de massa nos primeiros nove dias variou de 2,14% para a seleção Black 128 a 5,72% na seleção Black 190, enquanto a cv. Tupy perdeu 4,33% de sua massa. Conclui-se que há entre as novas seleções materiais com menor reversão de cor e conservação pós-colheita quando comparadas a «Tupy».

Agradecimentos: Ao CNPq pela concessão de bolsas de estudo aos autores.