



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

# **13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

16 e 17 de julho de 2015  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*Patrícia Silva Ritschel  
Marco Antônio Fonseca Conceição  
Sílvio André Meirelles Alves  
João Caetano Fioravanço  
Marcos Botton  
Samar Velho da Silveira  
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS  
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

### **Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Caixa Postal 130  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

### **Comitê de Publicações**

Presidente: César Luís Girardi  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa  
Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João  
Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e  
Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

### **1ª edição**

1ª impressão (2015): 200 exemplares

### **Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da  
Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia  
Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.  
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André  
Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de  
Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.  
I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 :  
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2015

## Efeito do armazenamento na qualidade de maçãs

Juliele I. Dambros<sup>1</sup>, Breno X. Gonçalves<sup>2</sup>, Camila Pegoraro<sup>3</sup>, Tatiane T. Storch<sup>3</sup>, Giseli Crizel<sup>1</sup>, Flavio B. Fialho<sup>4</sup>, Cesar L. Girardi<sup>4</sup>

A maçã se destaca pelo consumo *in natura*, pois apresenta características sensoriais que agradam ao consumidor, como coloração, aroma, polpa crocante e suculenta. O armazenamento refrigerado é uma prática amplamente empregada na cadeia produtiva da maçã, podendo ser aliado à utilização de baixa pressão de O<sub>2</sub>, combinada à alta pressão de CO<sub>2</sub>, com o objetivo de reduzir da produção de etileno e da respiração dos frutos. O objetivo desse estudo foi avaliar as mudanças físico-químicas e sensoriais durante o armazenamento de maçãs. Nesse estudo, utilizaram-se maçãs da cultivar Gala clone Baigent, provenientes de pomar comercial, localizado no município de Vacaria, RS safra 2014. Após a colheita, parte dos frutos receberam 1-MCP (1 ppm – 24h) e, posteriormente, frutos tratados e não tratados foram submetidos ao armazenamento em atmosfera refrigerada – AR (0°C ±0,5, 90% UR ± 5) e a diferentes condições de atmosfera controlada – AC (0,3%, 0,4%,0,5%, 1% e 1,5% O<sub>2</sub>, com 2% de CO<sub>2</sub>) durante 9 meses. Foram avaliados o teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), firmeza de polpa (FP) e a qualidade sensorial. Ao final do armazenamento observou-se que a AT e a FP foram maiores para frutos mantidos em AC em relação aos frutos mantidos em AR. Frutos mantidos em AR diminuíram significativamente sua apreciação ao longo do armazenamento, tendo o 1-MCP um efeito positivo na manutenção da qualidade. Já em AC a aplicação de 1-MCP não alterou a apreciação dos frutos, sendo que estes ainda mantiveram sua apreciação ao fim do armazenamento similar ao do momento da colheita, independente da aplicação ou não de 1-MCP.

<sup>1</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPel. Bolsista CAPES. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: [julidambros@gmail.com](mailto:julidambros@gmail.com); [giseli.crizel@gmail.com](mailto:giseli.crizel@gmail.com)

<sup>2</sup> Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, UFPel. Bolsista CAPES. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: [brenoxgoncalves@hotmail.com](mailto:brenoxgoncalves@hotmail.com);

<sup>3</sup> Pós-doutoranda do Programa Nacional de Pós-Doutorado, CAPES. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: [camyagro@yahoo.com.br](mailto:camyagro@yahoo.com.br); [tatistorch86@hotmail.com](mailto:tatistorch86@hotmail.com)

<sup>4</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. CP. 130, 95700000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: [flavio.bello@embrapa.br](mailto:flavio.bello@embrapa.br); [cesar.girardi@embrapa.br](mailto:cesar.girardi@embrapa.br)