

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/ PIBIC-EM/ PIBIC-AF - 01. CIÊNCIAS
AGRÁRIAS - AGRONOMIA

**APLICAÇÃO DE DADOS MECÂNICOS E SEUS EFEITOS NA QUALIDADE
DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, SAFRAS 2020-2021: EFEITO EM LIMAS DA
PÉRSIA.**

Nicolas Constante Guedert (nicolasconstanteg@gmail.com)

Lucas Elias Da Silva (lucaseliasdasilva3@gmail.com)

Jasmine Duarte De Souza (jasmineds15.jd@gmail.com)

Julia Lunardi (lunardijulia00@gmail.com)

Elían Albuquerque Tomasi (eliantomasi53@gmail.com)

Amanda Évelin Gonçalves (amaandinhagoncalves@gmail.com)

Fernando Cerbaro Palhano (fernandocerbarop@gmail.com)

Eduardo Seibert (eduardo.seibert@ifc.edu.br)

Patrick Constante Guedert (patrickguedert14@gmail.com)

Problemas na fruticultura brasileira resultam em perdas e desperdício na pós-colheita, afetando a qualidade dos frutos e rentabilidade do produtor. Entre eles estão os problemas causados por danos mecânicos que tem efeitos significativos na qualidade dos frutos ocasionando uma maior perda de qualidade. Devido a eles, o objetivo deste trabalho é avaliar o efeito de danos mecânicos sobre a qualidade de pós colheita de 'Limas da Pérsia' durante o

armazenamento na safra de 2021. O experimento foi conduzido no Laboratório de Pós-colheita do Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul. Os frutos selecionados foram higienizados, selecionados e colocados em bandejas de 10 frutos por tratamento. Os tratamentos foram: testemunha, queda, corte e abrasão. As 'Limas da Pérsia' foram armazenadas em frio a 5° C por 15, 30, 45 e 60 dias. Avaliações foram realizadas nas saídas de armazenagem para: desidratação, à tamanho de lesão, conteúdo de suco, acidez titulável, sólidos solúveis, incidência de fungos. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com esquema fatorial 4x5, referentes aos 4 tratamentos e 5 datas de avaliação, com 10 repetições determinando o fruto como uma unidade experimental. Cada fruto compôs uma repetição. Os dados foram submetidos à

análise de variância e para a comparação das médias, foi aplicado o teste de Tukey a 5% de probabilidade. A desidratação foi pequena e maior nos tratamentos abrasão e queda após 45 dias de armazenagem. Os sólidos solúveis variaram entre 8 e 8,7 °Brix entre os tratamentos. A suculência das Limas foi menor nos frutos do tratamento abrasão aos 15, 30 e 60 dias de armazenagem que apresentaram significativamente menor suculência. O desenvolvimento de fungos foi responsável pela má aparência dos frutos variando em todos os tratamentos e sendo intensificada aos 45 e 60 dias de armazenagem. A qualidade dos frutos de Limas da Pérsia é afetada significativamente pelo dano mecânico por abrasão que tende a afetar a suculência dos frutos, diminuindo o tempo de armazenamento dos frutos e diminuição da qualidade. Agência de fomento: CNPq edital 54/2019 PIBIC-EM.