

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: EFEITOS EM
TANGERINAS 'PONKAN'.**

Julia Lunardi (lunardijulia00@gmail.com)

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

Amanda Évelin Gonçalves (amaandinhagoncalves@gmail.com)

Elian Albuquerque Tomasi (eliantomasi53@gmail.com)

Lucas Elias Da Silva (lucaseliasdasilva3@gmail.com)

Fernando Cerbaro Palhano (fernadocerbarop@gmail.com)

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

Nicolas Constante Guedert (nicolasconstanteg@gmail.com)

Os problemas na fruticultura brasileira resultam em perdas e desperdícios significativos na pós-colheita, afetando a qualidade dos frutos e rentabilidade do produtor. Os danos mecânicos têm efeitos significativos na qualidade dos frutos, já que causam sérios distúrbios fisiológicos e desencadeiam vários processos, como o aumento da taxa respiratória e transpiração, ocasionando uma maior desidratação e perda de qualidade. Devido estes problemas, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de danos mecânicos sobre a

qualidade de pós-colheita de tangerinas “Ponkan” na safra de 2021. O experimento foi conduzido no Laboratório de Pós colheita do Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul. Os frutos foram higienizados, selecionados e colocados em bandejas com 15 frutos por tratamento. Cada fruto compôs uma repetição, totalizando 15 repetições por tratamento para cada data de avaliação. Os tratamentos foram: testemunha, queda, corte e abrasão. Os frutos foram submetidos a armazenamento refrigerado a 5o C por 15, 30 e 45 dias. Frutos de todos os tratamentos foram deixados a temperatura ambiente por 7 dias para simular o comportamento em supermercado. Avaliações foram realizadas aos 0, 7, 15, 30 e 45 dias de armazenagem para: perda de massa fresca (%), sólidos solúveis (°BRIX) e conteúdo de suco (%) e acidez titulável. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com esquema fatorial 4x5, referentes aos 4 tratamentos e 5 datas de avaliação, com 15 repetições, determinado o fruto como uma unidade experimental. 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 perda de massa fresca dos frutos armazenados em frio variou nos tratamentos de danos mecânicos entre 1 a 2% ao longo dos períodos de armazenagem, enquanto nos frutos testemunha variou de 2 a 6,5%. Os danos mecânicos não tiveram influência sobre os teores de sólidos solúveis em todos os tratamentos, variando entre 10 e 11 °Brix. O conteúdo de suco extraído das tangerinas ‘Ponkan’ foi influenciado pelos danos mecânicos por queda, mas foi superior a 50% em todos os tratamentos. A acidez variou entre os tratamentos ao longo do armazenamento. A qualidade dos frutos Ponkan é afetada significativamente pelo dano mecânico por queda 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.