

10 Efeito do condicionamento térmico sobre alguns atributos de qualidade de morangos cv. Aromas

Magda Andréia Tessmer¹; Aline Cristina Gasperin²; Lucimara Rogéria Antonioli³

Morangos cv. Aromas foram colhidos, acondicionados diretamente em bandejas de poliestireno expandido e transportados à Embrapa Uva e Vinho. As bandejas controle foram cobertas com filme de policloreto de vinila (11 µm) e acondicionadas a 0±1°C e 90-95%UR. Os frutos submetidos ao condicionamento térmico (CT) foram mantidos por 3 h a 45°C e 75-90%UR. Após esse período, as bandejas foram transferidas para refrigeração e cobertas com filme quando a temperatura de polpa atingiu 4°C. O delineamento estatístico foi em blocos inteiramente casualizados com três repetições. Os parâmetros perda de massa, incidência de podridões e de amolecimento, cor e firmeza foram avaliados a cada 2 dias, durante 14 dias. Após a saída da refrigeração, os frutos foram mantidos por 1 dia a 24±1°C, simulando a comercialização. Frutos submetidos ao CT apresentaram entre 1,7 e 4,0% de perda de massa durante o armazenamento refrigerado, enquanto o valor máximo atingido nos frutos controle foi 0,4%. Quanto à incidência de podridões, não foi observada diferença significativa entre tratamentos e períodos de avaliação. Independente do tratamento, observou-se um aumento gradativo na ocorrência de frutos com amolecimento, com valores próximos a 34% ao 14º dia. Quanto à firmeza dos frutos viáveis, os valores não diferiram entre os tratamentos durante todo o período de avaliação, oscilando entre 21,11 e 26,33N. Não foi observada diferença significativa entre os tratamentos quanto aos parâmetros L* e a* da cor, embora o CT possa ser o responsável pela maior estabilidade da cor nos frutos submetidos a esse tratamento. Quanto ao índice de cor houve um incremento na intensidade da coloração vermelha nos frutos submetidos ao CT até o 6º dia, mantendo-se em níveis estáveis até o término do armazenamento. Independente do tratamento, os frutos mantidos por 1 dia a 24±1°C apresentaram 1,1% de perda de massa e um aumento na incidência de podridão. No último dia de avaliação os frutos controle apresentaram 59,41% de podridão, significativamente superior aos frutos submetidos ao CT, que apresentaram 25,82%. O CT parece ser uma prática promissora na manutenção da qualidade de morangos, dada à maior estabilidade da cor do fruto e menor ocorrência de podridões, no entanto, torna-se necessária a condução de novos ensaios para que tais suposições sejam confirmadas.

¹ Aluna de graduação da Faculdade de Agronomia, UFPel. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. magdatessmer@yahoo.com.br

² Aluna de graduação em Ciências Biológicas, Unisinos. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. Bolsista do CNPq. linecristina@gmail.com

³ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho. lucimara@cnpuv.embrapa.br