

## EFEITO DA TEMPERATURA NA PÓS-COLHEITA DE FRUTAS DE CLIMA TEMPERADO EM DIFERENTES EMBALAGENS

Matheus Giacomini<sup>1</sup>, Dirlei Pereira Jacobi, Pedro Henrique Comunello Cavalli, Rafael da Silveira Caro, Gustavo Zotti Picoli, Railson Schreinert dos Santos<sup>2</sup>

Ainda que a tecnologia para conservação de frutas e hortaliças tenha avançado ao longo dos últimos anos grande parte do material vegetal produzido na agricultura ainda é perdido durante o período de pós-colheita. Este fato é ainda mais preocupante quando tratamos de frutas e hortaliças em países ainda em desenvolvimento, países estes os quais carecem mais em termos de estrutura e conhecimento, além de sofrerem mais com problemas como a fome, algo totalmente incompatível com o desperdício de alimentos. O entendimento do consumidor sobre a importância da manutenção de temperaturas relativamente baixas e do uso de embalagens adequadas no transporte e conservação pós-colheita ainda é limitado. Tal desconhecimento acaba por aumentar prejuízos econômicos já bastante significativos de pós-colheita, que é quando os materiais se encontram com seu máximo valor agregado. Considerando o exposto busca-se no trabalho aqui proposto evidenciar para os demais participantes da Feira de Ciência, Tecnologia, Arte e Cultura (FECITAC) o impacto do uso de baixas temperaturas e de diferentes tipos de embalagens na conservação de frutas. Para isso pretende-se utilizar duas espécies de clima temperado: o kiwi (*Actinidia deliciosa*), o qual é um fruto climatérico, e o morango (*Fragaria × ananassa*), um pseudofruto não climatérico. Os pseudofrutos de morango ficarão armazenados em pequenas bandejas plásticas descartáveis recobertas com filme plástico dentro (~4°C) e fora da geladeira (~20°C) durante o período de aproximadamente uma semana e meia. Isso será feito também para o kiwi, mas este, ao invés de ficar em bandejas, será mantido em potes plásticos descartáveis transparentes com tampa, como são usualmente encontrados para venda em mercados. Os frutos deverão ser então levados para a FECITAC demonstrando os resultados obtidos neste ensaio simples. Além da percepção visual da diferença de conservação, juntamente às frutas serão apresentados números que demonstram a importância destes resultados (diferenças de conservação) em escala nacional e internacional, incentivando o debate sobre necessidade de expansão da cadeia de frio bem como das oportunidades existentes a serem exploradas pelos estudantes na modificação desta realidade.

**Palavras-chave:** morango, kiwi, conservação, frio.

---

<sup>1</sup> Autor para correspondência: matheusgiacomini559@gmail.com

<sup>2</sup> Orientador(a)