

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/PIBIC-EM/PIBIC-AF - RESUMO SIMPLES

**APLICAÇÃO DE DANOS MECÂNICOS E SEUS EFEITOS NA QUALIDADE
DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, SAFRAS 2021/2022: EFEITOS EM
PÊSSEGOS 'SCS444 NICOLETO'**

**APPLICATION OF MECHANICAL DAMAGE AND ITS EFFECTS ON THE
QUALITY OF VEGETABLES, 2021/2022 CROP: EFFECTS ON PEACHES
'SCS444 NICOLETO'**

Ana Luísa Arcari Becker (analuisaracaribecker@gmail.com)

Alexia Cauana Ramos Lima (alexiacauana@gmail.com)

Luan Albuquerque Tomasi (luantomasi007@gmail.com)

Julia Lunardi (lunardijulia00@gmail.com)

Elian Albuquerque Tomasi (eliantomasi53@gmail.com)

Lucas Elias Da Silva (lucaseliasdasilva3@gmail.com)

Patrick Constante Guedert (patrickguedert14@gmail.com)

Natália Renata Silva De Oliveira (natalia.renataa@gmail.com)

Fernanda Da Silva Vargas (nandadasilvavargas@gmail.com)

Helen Sarah De Jesus Gomes (helensarahgomes.agro@gmail.com)

Izabel Lima Batista (izabellimaa99@gmail.com)

Fernando Cerbaro Palhano (fernandocerbarop@gmail.com)

Emilio Dela Bruna (emilio@epagri.sc.gov.br)

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

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 pêsegos 'SCS444 Nicoletto' 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 10 frutos por tratamento. Cada fruto compôs uma repetição, totalizando 10 repetições por tratamento para cada data de avaliação. Os tratamentos foram: testemunha, queda, corte e abrasão. Os frutos foram submetidos a armazenamento refrigerado a 0o C por 10, 17 e 24 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, 10, 17 e 24 dias de armazenagem para: perda de massa fresca (%), firmeza de polpa, conteúdo de suco (%), sólidos solúveis (°BRIX) e acidez titulável. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com esquema fatorial 4x4, referentes aos 4 tratamentos e 4 datas de avaliação, com 10 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 1,7 a 2,5% ao longo dos períodos de armazenagem, enquanto nos frutos testemunha variou de 1,8 a 2,6%. Os frutos com dano mecânico por queda apresentaram maiores teores de sólidos solúveis. A firmeza dos frutos submetidos a queda foi superior à dos frutos testemunha. O conteúdo de suco foi baixo em todos os tratamentos, e menor nos frutos submetidos a abrasão e corte aos 17 dias em frio. De forma

geral, a qualidade dos pêssegos ‘SCS444 Nicoletto’ submetidos aos danos mecânicos não diferiu da qualidade dos pêssegos do tratamento testemunha.