

(S3-P66)

INTERAÇÃO ENTRE TRANSFORMAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E PRODUÇÃO DE ETILENO EM GOIABAS APÓS A COLHEITA

ANGELO PEDRO JACOMINO, FLÁVIA CRISTINA CAVALINI, MARCOS JOSÉ TREVISAN e RICARDO ALFREDO KLUGE

RESUMO

Goiabas (*Psidium guajava* L.) têm sido comumente relatadas como frutos climatéricos. São evidentes as transformações físico-químicas relacionadas ao amadurecimento que ocorrem após a colheita, entretanto, o mesmo parece não ocorrer com as características fisiológicas. Este trabalho teve por objetivo correlacionar alterações físico-químicas com a produção de etileno em goiabas de duas variedades distintas, sendo uma de polpa branca ('Kumagai') e uma de polpa vermelha ('Paluma'), largamente cultivadas no Brasil. Os frutos foram colhidos em 3 estádios de maturação de acordo com a cor da casca e a firmeza da polpa, denominados estádios 1, 2 e 3, sendo o primeiro com casca completamente verde e o terceiro com início de desenvolvimento de cor amarela. Os frutos foram tratados com fungicida para evitar a ocorrência de podridões e armazenados a 24°C até completa senescência. As goiabas apresentaram intensa perda de firmeza e mudança da cor da casca acompanhadas de aumento gradual da produção de etileno. Porém, de maneira geral, o pico de produção de etileno ocorreu após o completo amolecimento da polpa e amarelecimento da casca. A máxima produção de etileno ocorreu entre 9 e 12 dias após a colheita na variedade Kumagai e entre 5 e 8 dias na variedade Paluma. Em 'Kumagai' o teor de ácido ascórbico aumentou durante o armazenamento, indicando síntese constante deste nutriente. Os teores de sólidos solúveis e de acidez titulável decresceram com o armazenamento em ambas as variedades. Os frutos colhidos mais verdes apresentaram-se mais ácidos quando maduros. Observou-se que uma pequena concentração de etileno foi suficiente para desencadear os processos relacionados ao amadurecimento das goiabas, independentemente do pico de produção de etileno.