

COMISSÃO ORGANIZADORA

Alcina M. M. B. Morais (Presidente)	ESBUCP (Porto)
Cristina L. Silva	ESBUCP (Porto)
Ivone Delgadoilho	UA (Aveiro)
Irene Silveira	FFUC (Coimbra)
Jorge Justino	ESAS (Santarém)
José Empis	IST (Lisboa)
José António Tebeira	UM (Minho)
Maria da Conceição S. Hogg	ESBUCP (Porto)

COMISSÃO CIENTÍFICA

F. Xavier Malcata (Presidente)	ESBUCP (Porto)
Alcina M. M. B. Morais	ESBUCP (Porto)
Alberto Sereno	FEUP (Porto)
António O. Rangel	ESBUCP (Porto)
Conceição Martins	UTAD (Vila Real)
Concepción Vidal Valverde	CSIC (Madrid)
Délla B. Rodríguez-Amaya	FEA (Brasil)
Francisco Carvalho Guerra	FFUP (Porto)
Francisco Artés Calero	CEBAS-CSIC (Murcia)
Francisco Javier Carballo García	UV (Vigo)
Gabriela Gil	IST (Lisboa)
Gordon Birch	UR (Reading)
Jorge Justino	ESAS (Santarém)
Jorge Ricardo da Silva	ISA (Lisboa)
Juan Donega	US (Santiago de Compostela)
Jan Velišek	ICTP (Praga)
José Luís Costa Lima	FFUP (Porto)
Luis Vilas Boas	IST (Lisboa)
Maria Daniel Almeida	ISCNAUP (Porto)
Olga Laureano	ISA (Lisboa)
Rui Manuel S. C. Morais	ESBUCP (Porto)
Tim A. Hogg	ESBUCP (Porto)



PORTO, 8 A 11 DE MAIO 2001

Qualidade, Segurança & Inovação

Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos

Universidade Católica Portuguesa
Escola Superior de Biotecnologia

Sociedade Portuguesa de Química

APOIOS:

Programa Operacional Ciência, Tecnologia,
Inovação (Quadro Comunitário de Apoio III)
FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia),
no âmbito do Programa FACC
(Fundo de Apoio à Comunidade Científica)

Effect of harvest date and delay of storage: on L-ascorbic acid content of "Rocha" pear

Galvis Sánchez A. C. and Miranda Bernardo de Moraes A. M.

Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa,
Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 420-072 PORTO, Portugal

Abstract

"Rocha" pear (*Pyrus communis L.*) was picked at three different harvest times and stored in controlled atmosphere immediately (normal-CA) or after one month in cold storage (delayed-CA storage), or stored immediately in normal atmosphere (NA). One CA storage condition was used with 2.5 % O₂ + 0.7 % CO₂. L-ascorbic acid (L-AA), color, and firmness were evaluated at harvest, after five and nine months of storage. At harvest time pears from the second harvest date presented higher AA levels than fruits from the other harvests. After five months of storage a decrease in the level of AA was observed for fruits from all the storage conditions. After five months of storage fruits from delayed-CA storage showed tendency to higher AA content than fruits from normal-CA storage. Fruits stored in air presented the highest AA content. It is of utmost importance to perform studies on the mechanisms of degradation of AA in pears stored under CA.