



## Atributos de qualidade de morangos 'San Andreas' tratados com vapor de etanol

**Dannaya Julliethy Gomes Quirino<sup>1</sup>; Itala Suzana Oliveira Silva<sup>2</sup>; Daniel Terao<sup>3</sup>; Aline Camarão Telles Biasoto<sup>3</sup>; Ilana Urbano Bron<sup>4</sup>; Jorge Herman Behrens<sup>1</sup>; Lucimara Rogéria Antonioli<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Campinas/DEPAN/ Rua Monteiro Lobato, 80, Cidade Universitária, Campinas/SP - CEP: 13.083-862;

<sup>2</sup>Universidade Federal da Bahia/Faculdade de Farmácia – Programa de Pós Graduação em Ciência de Alimentos/ Rua Barão de Jeremoabo s/n, Ondina, Salvador/BA - CEP: 40.170-115; <sup>3</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Meio Ambiente / Setor de Pós Colheita e Industrialização/ Chácara Panorama, SP-340, KM 127, s/n, Jaguariúna/SP - CEP: 13.918-110; <sup>4</sup>Instituto Agronômico de Campinas/Centro de Biosistemas Agrícolas e Pós-colheita/Fazenda Santa Eliza, Campinas/SP - CEP: 13075-630;

<sup>5</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho/ Setor Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita /Rua Livramento, 515, Conceição, Bento Gonçalves/RS - CEP: 95.701-008. [dannaya\\_gomes@yahoo.com](mailto:dannaya_gomes@yahoo.com)

O morango 'San Andreas' é uma hortaliça de coloração vermelho brilhante, aroma característico, sabor levemente ácido e textura macia. O objetivo deste estudo foi analisar os efeitos do vapor de etanol nos atributos sensoriais, físicos e químicos de morangos 'San Andreas' visando seu emprego no controle de doenças pós-colheita. Utilizou-se morangos 'San Andreas' provenientes de uma propriedade comercial de Jarinu, SP. Foram adicionados 2,0; 4,0; 6,0 ou 8,0 mL L<sup>-1</sup> de etanol em frascos de vidro (20mL), os quais foram acondicionados em embalagens comerciais (Galvanotek, GA-98, 710 mL) contendo aproximadamente 200 g de morangos. Tais embalagens foram armazenadas a 10°C e 90 ± 2% UR, sendo os morangos expostos ao vapor de etanol por 96 horas para a análise sensorial (aparência, aroma e sabor) e por 144 horas para análise físico-química (sólidos solúveis, acidez titulável e cor) e determinação da concentração de O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub> na embalagem. A dose mais elevada resultou em 1,2% da concentração de CO<sub>2</sub>, caracterizando o aumento da taxa respiratória do fruto. Na escala de notas dos atributos sensoriais, comprovam que a dose de 8,0 mL L<sup>-1</sup> conferiu à intensificação da cor vermelha do fruto, perda de frescor, desidratação das sépalas, redução do gosto doce, aumento do gosto ácido e desenvolvimento de aroma alcoólico, que correspondem as médias dos valores atribuídos pelos provadores de 7,37; 2,55; 7,13; 1,12; 5,49 e 7,54, respectivamente. Não foram observadas diferenças entre os tratamentos quanto aos parâmetros de cor (L\*, a\*) e teor de sólidos solúveis. A acidez dos frutos submetidos à dose de 8,0 mL L<sup>-1</sup> foi de 0,7 g ácido cítrico/100g de amostra, sendo inferior aos demais tratamentos. Morangos submetidos à dose 2,0 mL L<sup>-1</sup> apresentaram firmeza de polpa superior ao do controle, sem diferir dos demais tratamentos (P>0.05). Para os ensaios de controle de doenças pós-colheita devem ser testadas as menores doses de etanol, buscando o controle das podridões e a manutenção dos atributos de qualidade dos morangos.

Palavras-chave: *Fragaria x ananassa*, álcool etílico, qualidade, análise descritiva quantitativa simplificada.

Órgão Financiador: CNPQ (Nº 409091/2021-9)