

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DE PERAS - SELEÇÃO 6: ESTRATÉGIAS PARA O PROLONGAMENTO DA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA

Giovani Gonçalves dos Santos.¹(IC); Lucimara Rogéria Antonioli²; Vanderlei Both¹
(O); Francis Júnior Soldateli¹(PG); Carine Borges Batista¹(PG); Bilovenie Etienne¹(PG);
João Caetano Fioravanço²;

¹ Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal de Santa Maria

² Pesquisador, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS

Visando impulsionar a produção nacional de peras por meio da disponibilização de novas cultivares, a Embrapa Uva e Vinho vem avaliando a hibridação entre peras europeias e asiáticas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência das diferentes condições de armazenamento: atmosfera refrigerada (AR); atmosfera refrigerada + 1-metilciclopropeno (AR + 1-MCP); atmosfera controlada 1,2 kPa O₂ + 1,0 kPa CO₂ (AC); atmosfera controlada 0,5 kPa O₂ + 1,0 kPa CO₂ (ULO) sobre a qualidade de peras da Seleção 6, cultivadas em Vacaria (RS). Após a colheita, os frutos foram transportados ao Núcleo de Pesquisa Pós-colheita (NPP) da Universidade Federal de Santa Maria (RS), onde foram armazenados por 3 meses, a 0,5 °C, seguidos de 7 dias a 20 °C. Na colheita, os frutos apresentavam índice iodo-amido de 3,73 (escala 1-10). Cada tratamento foi composto por quatro repetições de 20 frutos. A condição AR + 1-MCP resultou em maior firmeza de polpa (45 N), devido à ação do 1-MCP, um composto que atua como inibidor competitivo dos receptores de etileno. Não houve diferença entre as demais condições, cujos frutos apresentaram firmeza próxima de 23 N, ideal para o consumo de peras (textura amanteigada). O teor de sólidos solúveis foi menor nas peras mantidas em AR, não havendo diferença entre AR + 1-MCP, AC e ULO. Para a acidez titulável, não houve diferença entre as condições avaliadas após os três meses de armazenamento. Todos os tratamentos mantiveram alta porcentagem de frutos sadios, sem diferença estatística, ao final do período de armazenamento. Frutos em AR apresentaram alta produção de etileno, especialmente aos dois e seis dias de manutenção em condição ambiente, indicando o amadurecimento acelerado. A produção de etileno foi menor nos frutos sob AR + 1-MCP, durante todo o período, demonstrando a eficácia do 1-MCP na inibição dos receptores de etileno e no retardamento do amadurecimento. Nos tratamentos de AC, houve redução moderada na produção de etileno, com menor produção nas peras mantidas em ULO, porém não tão baixa quanto no tratamento com 1-MCP. Quanto à taxa respiratória, frutos em AR apresentaram maiores valores durante todo o período avaliado, característico do amadurecimento de frutos climatéricos. Em AR + 1-MCP, a taxa respiratória das peras foi significativamente reduzida. Os tratamentos de AC e ULO resultaram em taxas intermediárias, sem diferirem entre si, mas significativamente maiores do que o tratamento com 1-MCP. Considerando o período de armazenamento de três meses, conclui-se que a condição de AR + 1-MCP retardou a maturação das peras, indicando a possibilidade de extensão do período de armazenamento refrigerado. Em contrapartida, os frutos em AR, AC e ULO apresentaram atributos de qualidade indicativos de estarem próximos da condição ideal para consumo.

Trabalho apoiado pelo programa PIBIC-CNPq