

Estádio de Maturação e Temperatura de Armazenamento Eficientes na Manutenção da Qualidade Pós-colheita de Acerolas

Maturity Stage and Storage Temperature Efficient on Maintaining Postharvest Quality of Barbados Cherry

Bruna Silva Ribeiro¹; Maria Aparecida Rodrigues Ferreira²; Danielly Souza Silva³; Pedro Henrique Dias Nascimento⁴; Sérgio Tonetto de Freitas⁵

A comercialização e consumo de acerolas in natura é altamente limitado pela curta vida pós-colheita, com perdas de até 40%, dependendo das condições de armazenamento. A qualidade de consumo dos frutos é definida pelo estágio de maturação (EM) na colheita e o tempo de vida pós-colheita é definido principalmente pela temperatura de armazenamento. Temperaturas elevadas aceleram o metabolismo e encurtam a vida pós-colheita, enquanto temperaturas muito baixas podem causar injúrias por frio nos frutos. Para as cultivares de acerola produzidas no Submédio do Vale do São Francisco, pouco se sabe sobre o EM para a colheita e temperaturas ideais de armazenamento. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi determinar o EM ideal para a colheita e temperatura de armazenamento mais eficiente no prolongamento da vida pós-colheita de acerolas da variedade Junko destinadas ao consumo in natura.

¹Engenheira-agrônoma, estudante de mestrado do Programa de Pós-graduação em Produção Vegetal, Univasf, Petrolina, PE. Bolsista Facepe.

²Estudante de Ciências Biológicas, UPE, bolsista CNPq/Pibic - Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.

³Estudante de Ciências Biológicas, UPE, bolsista Pibic-Facepe- Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.

⁴Biólogo, estudante de mestrado do Programa de Pós-graduação em Produção Vegetal, Univasf, Petrolina, PE. Bolsista Facepe.

⁵Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Biologia de Plantas, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, sergio.freitas@embrapa.br.

Frutos de aceroleira foram colhidos em três estádios de maturação fisiológica (1 = verde, 2 = de 1% a 25% de coloração vermelha, e 3 = > 25% coloração vermelha) e armazenados em três temperaturas (8 °C, 10 °C, e 12 °C) com umidade relativa de 90-95%. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado no esquema fatorial 3 (maturação) x 3 (temperaturas de armazenamento), com quatro repetições de 250 g de frutos acondicionados em cumbucas plásticas. Os frutos foram avaliados a cada 7 dias quanto aos parâmetros de qualidade físico-química e nutracêutica, perda de massa, injúria por frio e incidência de podridões. O EM 1 (verde) associado à temperatura de 12 °C resultam em melhor conservação dos frutos por até os 21 dias de armazenamento, com menores índices de podridão e injúria por frio. Tais características são altamente desejáveis para o prolongamento da vida pós-colheita dos frutos de acerola para consumo in natura.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata*, conservação, fisiologia pós-colheita, Semiárido.

Keywords: *Malpighia emarginata*, conservation, postharvest physiology, Semi-Arid.

Fontes de financiamento: Embrapa e Facepe.