

APLICAÇÃO PÓS-COLHEITA DE REGULADORES VEGETAIS EM FRUTOS DE PÊSSEGUEIRO ‘CHIRIPA’

Caroline Farias Barreto¹; Renan Ricardo Zandoná¹, Gabriel Brum Accorsi¹; Alex Zanela¹; Pâmela Carvalho de Lima¹; Lília Sichmann Heiffig-del Aguila²; Elizete Beatriz Radmann³; Juan Saavedra del Aguila⁴

As perdas na pós-colheita ocasionadas por excesso de maturação é um dos grandes entraves para a conservação de frutas, como o pêsego. O 1-metilciclopropeno (1-MCP) é utilizado para reduzir a ação do etileno e, conseqüentemente, retardar a senescência dos frutos, já que o etileno é o hormônio vegetal do amadurecimento. O ácido salicílico quando aplicado de forma exógena, é capaz de induzir a sua própria síntese assim de proteínas e de proteger as plantas contra ataque de patógenos. Objetivou-se com o trabalho avaliar o efeito do ácido salicílico e do 1-MCP na pós-colheita de frutos de pessegueiro ‘Chiripa’ armazenados a temperatura ambiente. O experimento foi desenvolvido no Laboratório de Pós-colheita de Frutas, da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) - Campus Itaqui-RS. Os tratamentos foram os seguintes: T1 = frutos sem a adição de nenhuma substância (controle); T2= 10 mM de ácido salicílico; T3= 100 ppm de Etileno; T4= 1000 ppb de 1-MCP. Os frutos dos tratamentos T2 e T3 foram imersos em 10 litros de água destilada juntamente com a substância designada de cada tratamento por 10 minutos. Nos frutos do tratamento com 1-MCP (T4) utilizou-se o produto comercial SmartFresh® (Rohm and Hass Inc.), na concentração de 1000 ppb do produto durante 12 horas a 20°C, para este tratamento, os frutos foram colocados em câmeras hermeticamente fechadas. Todos os tratamentos foram armazenados a temperatura ambiente ($\pm 20^\circ\text{C}$) e avaliados no 0º dia (D-0) (colheita), 2º dia (D-2), 4º dia (D-4), 6º dia (D-6) e 8º dia (D-8). Avaliaram-se: Perda de massa fresca (PMF) (%); Índice da coloração do pericarpo (ICP), calculado a partir de valores de Luminosidade (L^*), a e b obtidos com colorímetro Minolta modelo CR-400; Firmeza manual do fruto, que foi determinada utilizando um método não destrutível utilizando o tato, seguindo a seguinte escala – 1 = duro (firme), 2 = mais ou menos duro, 3 = pouco mole, 4 = mole, 5 = muito mole; Sólidos solúveis totais (SS) (°Brix), acidez total titulável (AT); “ratio” obtido pela relação SS/AT. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, arranjado em esquema fatorial 4 x 5 (tratamentos x dias) com quatro repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância pelo teste F, quando significativos realizou-se teste de Tukey para comparação das médias a 5% de probabilidade. Os frutos do tratamento com 1-MCP (T4) apresentaram a menor PMF, enquanto os frutos do tratamento controle (T1) obtiveram a maior PMF no último dia de avaliação (D-8). O ICP manteve-se constante até o D-6, mas no último dia de avaliação (D-8) os frutos do tratamento controle (T1) e com 1-MCP (T4) apresentaram elevação deste índice. O T4 diferiu-se dos demais tratamentos em relação aos SS, apresentando valores superiores desta variável resposta. O AT não diferiu entre os tratamentos. A firmeza foi decrescente em todos os tratamentos ao longo de todo o experimento e; o maior “ratio” foi observado nos frutos com 1-MCP (T4) ao final do experimento (D-8). Deste modo, os frutos tratados com 1-MCP (T4) foram os frutos com maiores SS e “ratio” e menores perdas de massa fresca.

¹ Estudante(s) do Curso de Agronomia, Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) – Campus Itaqui, Rua Luiz Joaquim de Sá Brito s/nº - Bairro Promorar – Cep 97650-000, Itaqui, RS, Brasil. e-mail: carol_fariasb@hotmail.com; renan_zandona@hotmail.com; gabriel_acorsi@hotmail.com; ale.zanella@hotmail.com; carvalho_pcl@yahoo.com.br;

² Eng^a Agr^a Dr^a., Pesquisadora da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil. e-mail: lilia.sichmann@embrapa.br;

³ Eng^a Agr^a Dr^a., Professora Adjunta da UNIPAMPA – Campus Itaqui, RS, Brasil. e-mail: eradmann@gmail.com;

⁴ Eng. Agr. Dr., Professor Adjunto da UNIPAMPA – Campus Dom Pedrito, RS, Brasil. e-mail:

juanaguila@unipampa.edu.br.