

USO DE FILME PVC E REFRIGERAÇÃO NA CONSERVAÇÃO DE ATEMOIA ‘GEFNER’

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

GOULART; Nádja Miranda Vilela ¹, ARAGÃO; Michele de Oliveira Paiva ², PINTO; Kelly Moreira ³, EVANGELISTA; Suzana Reis ⁴, BATISTA; Luís Roberto ⁵, LIMA; Luiz Carlos de Oliveira ⁶

RESUMO

A atemoia (*Annona cherimola* Mill x *Annona squamosa* L.) é um fruto climatérico híbrido da cherimoia com a fruta-do-conde. Durante seu amadurecimento apresenta alta taxa metabólica tornando-o demasiadamente perecível, sendo necessária aplicação de métodos de conservação pós-colheita para preservar a qualidade. Sua comercialização é afetada devido ao escurecimento e amolecimento agravados pela ocorrência de rachaduras no fruto expondo a polpa (*creaming*) ao ataque de insetos e microrganismos. Tendo em vista que o uso de filmes PVC funciona como barreira ao vapor de água, e quando combinado à refrigeração reduz a atividade metabólica, o objetivo do trabalho foi analisar o efeito de filme PVC de diferentes espessuras e refrigeração no armazenamento pós-colheita deste fruto. As atemoias foram obtidas em Lavras-MG, no estádio de maturação comercial e transportadas ao Laboratório de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças no Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras. Após lavagem, sanitização e secagem foram separadas entre controle (T1) e embalagem PVC de 10 (T2), 20 (T3) e 30 (T4) micras. Em seguida, foram armazenadas em câmara fria a 15°C e umidade relativa controlada (90-95%). A perda de massa foi medida pela diferença de peso de cada amostragem. O índice de rachaduras foi determinado por observação visual da casca e contagem dos frutos rachados ao longo do armazenamento. Os dados foram analisados por delineamento inteiramente casualizado, com análise de variância e comparação de médias pelo teste Scott-Knott a 5%, através do programa SISVAR[®] 5.6. Houve diferença significativa ($p < 0,05$) na perda de massa no decorrer do armazenamento, acentuada no T1 que atingiu 16,54%; T2 apresentou 12,73% devido à menor barreira à umidade; T3 (6,89%) e T4 (6,52%) apresentaram redução na perda de massa devido ao recobrimento com PVC de maior espessura atuando como barreira à perda de água. Isso resulta principalmente da transpiração e ação de enzimas pectinolíticas. Constatou-se ocorrência de rachaduras no pedúnculo que se espalhou até a base do fruto, sendo que o número de frutos rachados aumentou ($p < 0,05$) ao longo do armazenamento, provavelmente em razão do aumento do pico respiratório, da perda de massa, da produção de etileno, e de sólidos solúveis ocasionando a migração da umidade da casca para a polpa. Os frutos do T1, T2 e T3 demonstraram a partir do 5º, 9º e 14º dia a média de 90%, 82% e 25% de rachaduras/tratamento, respectivamente; T4 não teve rachaduras. A partir do 15º dia todos os tratamentos atingiram índice

¹ Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, nadja.goulart1@estudante.ufla.br

² Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, michele.aragao1@estudante.ufla.br

³ Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, kellymoreira47@gmail.com

⁴ Pós-doutoranda na Universidade Federal de Lavras, suzanareise@gmail.com

⁵ Professor na Universidade Federal de Lavras, luisrb@ufla.br

⁶ Professor na Universidade Federal de Lavras, lcolima@ufla.br

de rachadura >65%. Frutos do T1 conservaram-se por 6 dias, posteriormente entraram em senescência. Tanto a perda de massa quanto o aparecimento de rachaduras foi retardado pelo uso do PVC de 20 e 30 micras, tendo potencial promissor na conservação da atemoia. Em suma, as condições de armazenamento empregadas permitiram integridade dos frutos por 14 dias, após esse período os frutos apresentaram indícios de baixa qualidade.

PALAVRAS-CHAVE: armazenamento, Annona sp, caracterização, pós-colheita

¹ Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, nadjla.goulart1@estudante.ufla.br
² Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, michele.aragao1@estudante.ufla.br
³ Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, kellymoreira47@gmail.com
⁴ Pós-doutoranda na Universidade Federal de Lavras, suzanareise@gmail.com
⁵ Professor na Universidade Federal de Lavras, luisrb@ufla.br
⁶ Professor na Universidade Federal de Lavras, lcolima@ufla.br