

CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CARAMBOLAS EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Jânio de Souza Vieira¹, Talita Becker Sturmer¹, Nailson Melo da Cruz¹, Ângela Preza Ramos¹, Caroline Fols Freccia¹, Leticia Gonçalves Peres¹, Willian Cerbaro Palhano¹, Deise Cadorin Vitto¹, Eduardo Seibert²

¹ Acadêmicos de Engenharia Agrônoma / Câmpus Sombrio / IFC / janio_fx@hotmail.com

² Professor e pesquisador / Câmpus Sombrio / Instituto Federal Catarinense / eduardo@ifc-sombrio.edu.br

Palavras-Chave: *Carambola, estágio de maturação, armazenamento refrigerado, qualidade.*

INTRODUÇÃO

A caramboleira, árvore de pequeno porte cujo fruto é a carambola, é originária da Índia e nos últimos anos vem apresentando expansão em seu cultivo devido ao seu sabor diferenciado e grandes propriedades nutricionais contendo baixa caloria. O fruto pode ser consumido tanto in natura quanto na forma industrializada, na forma de sucos e geleias. Esta árvore ainda apresenta um pequeno contingente na área plantada e, conseqüentemente, em produção, mas em contrapartida mostra-se como alternativa para complemento de renda em pequenas propriedades. Seu cultivo não é feito em grande escala, na maioria das vezes é em pequenos pomares ou jardins de fazendas. Depois de plantada a árvore leva de três a quatro anos para começar a produzir, podendo durar de 50 a 70 anos se bem manejada e chegar até 15 metros de altura, tendo maior adaptação em regiões quentes e úmidas. A fruta traz alguns benefícios para a saúde, ajuda no combate a febre, é um estimulador de apetite, e suas sementes trituradas servem como sedativos a asma e a cólica. A escassez de trabalhos sobre a caramboleira no Brasil, a crescente demanda de informações, o apelo mercadológico quanto ao formato e sabor exóticos leva a necessidade de gerar informações para dar suporte aos produtores. Com estas considerações, este trabalho avaliou a qualidade de carambolas em três estádios de maturação, submetidas a diferentes períodos de armazenamento refrigerado a 2°C.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado com carambolas em diferentes estádios de maturação. Os tratamentos consistiram de carambolas colhidas nos estádio “de vez” (frutos totalmente verdes no estádio), maduros (totalmente amarelos) e verdoengos (50% verdes e 50% amarelos). Os frutos foram acondicionados em bandejas de isopor envoltos por bolsas plásticas. As avaliações ocorreram sempre na maturação a 20°C, após a colheita e depois de 12, 21, 28 e 35 dias a 2°C. Os frutos foram avaliados quanto à perda de massa fresca, número de gomos, firmeza de polpa, sólidos solúveis, acidez titulável e incidência de podridões. Cada tratamento em cada data de avaliação foi composto por 06 frutos. Os dados foram submetidos à análise de variância, quando significativos com separação de médias pelo teste de Tukey (0,05%).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A desidratação foi baixa e não apresentou diferenças entre os estádios de maturação de carambolas ao longo dos 35 dias de armazenagem. Houve oscilação nos valores de desidratação entre os tratamentos e datas de avaliação que levaram a falta de diferenças significativas. O número de gomos dos frutos foi de 5, havendo poucas frutas com 6 gomos. A firmeza da polpa apresentou valores atípicos, com os frutos de todos os tratamentos apresentando aumento de firmeza da polpa ao longo da armazenagem. Em todos os tratamentos os frutos avaliados na maturação após 35 dias em frio, apresentaram significativamente os maiores valores de firmeza, mas não ocorreram diferenças de firmeza entre os tratamentos ao longo da armazenagem. Os sólidos solúveis foram baixos, mas coincidiram com os valores obtidos para carambolas por ARAÚJO e MINAMI (2001). Os frutos “maduros” apresentaram sólidos solúveis levemente superiores aos demais tratamentos.

CONCLUSÃO

Novos experimentos devem ser realizados, visto os frutos podem se comportar diferente de um ano para outro sendo necessários mais anos de investigação para uma conclusão mais precisa.

AGRADECIMENTOS

Ao Câmpus Sombrio pelo suporte para a realização do experimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Araújo, P.S.R. de; Minami, K. Seleção de caramboleiras pelas características biométricas e físico-químicas dos frutos. **Scientia Agricola**, v.58, n.1, p.91-99, jan./mar. 2001.