

## CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE PÊSSEGOS MACIEL EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Ângela Preza Ramos<sup>1</sup>, Letícia Gonçalves Peres<sup>2</sup>, Caroline Fols Freccia<sup>3</sup>, Willian Cerbaro Palhano<sup>4</sup>, Eduardo Seibert<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Bolsista do CNPq – Brasil/IFC- Câmpus Sombrio/ Acadêmicos do Curso de Agronomia / angelapr\_1604@hotmail.com

<sup>2,3,4</sup> IFC- Câmpus Sombrio / Acadêmicos do Curso de Agronomia / ifcagronomia1@gmail.com

<sup>5</sup> FC- Câmpus Sombrio / Professor do Curso de Agronomia /eduardo@ifc-sombrio.edu.br

**Palavras-Chave:** *Condicionamento térmico, armazenamento refrigerado, danos por frio.*

### INTRODUÇÃO

Os danos por frio são as alterações fisiológicas que ocorrem pela exposição a baixas temperaturas em armazenamento refrigerado, de 2 a 3°C em pêssegos, e que levam a manifestação de sintomas após os frutos serem postos a temperatura próximas a 20°C para amadurecimento. Os danos por frio podem ocorrer durante o armazenamento, no transporte, no atacado e varejo e na geladeira doméstica. Entre as várias alterações fisiológicas associadas ao frio estão a falta de suculência, a polpa farinhenta, o escurecimento da polpa e a falta de amadurecimento. Como os sintomas aparecem no amadurecimento à temperatura ambiente após a armazenagem refrigerada, são experimentados principalmente por consumidores, e não tanto por produtores ou vendedores. Pelo fato destes sintomas reduzirem a aceitação de frutas pelos consumidores, seu início limita o potencial de comercialização. Com estas considerações, este trabalho avaliou a qualidade de pêssegos 'Maciel', submetidos a diferentes períodos de armazenamento refrigerado a 1°C, quanto a manifestação de danos por frio

### METODOLOGIA

O experimento foi realizado na safra 2012/2013 com pêssegos 'Maciel' nos estádio "DE VEZ" e maduro. Os tratamentos consistiram de frutos no estádio "DE VEZ", maduro e "DE VEZ" submetidos ao condicionamento térmico. O condicionamento térmico consistiu em colocar os frutos em uma câmara de maturação a temperatura de 20°C por 24 horas antes do armazenamento refrigerado a 1°C, visando adiar a manifestação de danos por frio. As avaliações ocorreram sempre passados 2 dias de maturação a 20°C, após a colheita e depois de 7, 14, 21 e 28 dias. Os frutos foram avaliados quanto à perda de massa fresca, firmeza de polpa, sólidos solúveis, conteúdo de suco extraível e danos por frio, como escurecimento interno e retenção de firmeza. Cada tratamento em cada data de avaliação foi composto por 15 frutos. Os dados foram submetidos à análise de variância, seguida por separação de médias pelo teste de Tukey (0,05%).

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A desidratação foi maior em todos os tratamentos, na maturação após 7 dias em frio. O condicionamento térmico dos frutos no estádio "DE VEZ" não aumentou a desidratação. A firmeza de polpa diminuiu em todas as avaliações na maturação até os 21 dias de armazenagem

nos frutos do tratamento "DE VEZ". Nos frutos maduros, apesar de leve diminuição da firmeza, esta foi semelhante a colheita em todas as datas de avaliações. Nos frutos do tratamento "DE VEZ", na maturação após 28 dias em frio houve aumento da firmeza, o que pode ser indicio de retenção de firmeza, principalmente nos frutos que não foram submetidos ao condicionamento. O conteúdo de suco extraível apresentou um pequeno aumento nos frutos "DE VEZ" da colheita até os 21 dias de armazenagem refrigerada, sem diferenças significativas. Após 28 dias em frio houve redução significativa no teor de suco. Nos frutos do tratamento maduro a suculência foi alta na colheita e diminuiu continuamente ao longo dos 28 dias de armazenagem, sendo significativamente inferior depois de 21 e 28 dias em frio. O condicionamento não foi efetivo no aumento da suculência dos frutos, visto que não houve diferenças na suculência ao longo da armazenagem. Os danos por frio se manifestaram na forma de escurecimento da polpa e retenção de firmeza. O escurecimento ocorreu em todos os tratamentos após os 21 dias em frio com intensidades semelhantes, sendo esta intensidade considerada de média a moderada. Após os 28 dias em armazenagem refrigerado os tratamentos "DE VEZ" e "DE VEZ" condicionado apresentaram retenção de firmeza, observada pela mais alta firmeza dos frutos e textura corticenta da polpa junto a epiderme.

### CONCLUSÃO

Apesar de não aumentar a desidratação e não causar efeitos negativos na aparência dos frutos, o condicionamento térmico antes da armazenagem refrigerada, não foi efetivo em aumentar a suculência de pêssegos da cultivar Maciel e não retardou a manifestação do escurecimento da polpa, causa do fim de seu período de armazenagem. Novos experimentos devem ser realizados, visto que os danos por frio podem ter manifestação diferente de acordo com as condições e manejo em pré-colheita sendo necessários mais anos de investigação para uma conclusão precisa sobre sua ocorrência.

### AGRADECIMENTOS

Ao CNPq, pelo financiamento de bolsa de iniciação científica tecnológica no EDITAL Nº 81/2012 PIBITI/CNPq/IFC.