

O USO DO HIDRORESFRIAMENTO NA QUALIDADE DA SALSA (*Petroselinum sativum*)

Autores: Gabriela Berwig¹; Vanessa Soares Tavares¹; Márcia de Moraes¹; Aquidauana Miqueloto Zanardi¹; Odimar Zanuzo Zanardi¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. E-mail: gabriela.b10@aluno.ifsc.edu.br

A salsa (*Petroselinum sativum*), é uma hortaliça herbácea, utilizada como condimento na culinária. No entanto, após a colheita, sofrem um rápido processo de deterioração, decorrente da elevada taxa respiratória e transpiratória, o que reduz drasticamente sua qualidade e tempo de conservação. Nesse contexto, técnicas de pós-colheita de baixo custo, como o uso de atmosfera modificada e hidroresfriamento, podem prolongar a vida útil desta hortaliça. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do hidroresfriamento em ramos e folhas de salsa armazenadas por 2, 4 e 6 dias a 5°C. As mudas foram cultivadas em bandejas de isopor e transplantadas para os canteiros. Decorridos 90 dias do transplântio, ramos foliares frescos foram coletados, transportados ao laboratório, selecionados e pesados em balança analítica e fracionados em amostras de 25g, conforme os padrões comerciais. Em seguida, os ramos foram imersos em água gelada (4°C) por 0, 2, 4, 6, 8 e 10 minutos de hidroresfriamento, sendo que o 0 não foi submetido ao hidroresfriamento. Após o hidroresfriamento, as folhas foram mantidas a 25°C para remoção do excesso de água e, então, todas as amostras foram acondicionadas em embalagens de Tereftalato de polietileno (PET) e armazenadas em atmosfera refrigerada a 5°C por 2, 4 e 6 dias. As amostras foram analisadas quanto a perda de massa (PM), sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) aos 2, 4 e 6 dias. Os ramos de salsa hidroresfriados por 6 minutos aos 4 dias de armazenamento apresentaram menor PM em comparação ao tempo de hidroresfriamento de 8 minutos e não diferiram dos demais. O teor de SS aos 4 dias de armazenamento foi maior em ramos de salsa hidroresfriados aos 6 minutos em comparação aos tempos de 2 e 4 minutos. Já para AT não foi verificada diferença entre as médias para os tempos de hidroresfriamento e armazenamento. Pode-se inferir que o tempo de hidroresfriamento de seis minutos é que mantém melhor qualidade de ramos de salsa armazenadas por quatro dias a temperatura de 5°C. Já para os seis dias de armazenamento nenhum tempo de hidroresfriamento foi capaz de manter a conservação da salsa.

Palavras-chave: atmosfera modificada; conservação de hortaliças; técnicas de resfriamento.

Agradecimento: Ao IFSC (Edital nº 03/2024/PROPPI/DAE) pelo apoio financeiro concedido para realização deste estudo.