

EFEITO DE SACO TIPO ‘RASCHEL’ E CERA EM CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA DE LARANJAS ‘PERA RIO’, DURANTE ARMAZENAMENTO

PAULA, Layla Carolina¹; **BRUNINI**, Maria Amalia¹

O objetivo deste estudo é avaliar o efeito de saco tipo ‘raschel’ e cera Aruá 18%, em algumas características físico-químicas de laranjas ‘Pera Rio’, durante armazenamento a $12\pm 1^{\circ}\text{C}$, com 88-91% de UR e à temperatura ambiente ($18-25^{\circ}\text{C}$, com 57-71% de UR). Os frutos foram colhidos em pomar comercial na cidade de Jardinópolis/SP, transportadas ao Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita de Frutas, Flores e Hortaliças da Faculdade Dr. Francisco Maeda, onde foram submetidas aos seguintes tratamentos: imersão, durante cinco minutos, em cera Aruá 18%, secas ao ambiente e acondicionadas em grupo de 4 frutas em saco tipo ‘raschel’ (CR), imersão, por cinco minutos, em água corrente de boa qualidade, secas ao ambiente e acondicionadas em grupo de 4 frutas em saco tipo ‘raschel’ (R), e imersão, por cinco minutos, em água corrente de boa qualidade, seca ao ambiente e não acondicionadas, que correspondeu ao tratamento testemunha (ST). As características avaliadas foram acidez titulável, sólidos solúveis, pH, teor de ácido ascórbicos e índice de maturação. Pelos resultados obtidos, pode-se concluir que os tratamentos interferiram nas características físico-químicas, aqui avaliadas; o teor de ácido ascórbico diminuiu ao final do período armazenamento, independente do tratamento e da temperatura de armazenamento. No geral, pode-se concluir que o melhor tratamento foi a associação cera e saco tipo ‘raschel’, principalmente quando associado ao armazenamento sob baixa temperatura pois prolongou a vida útil em ambas temperaturas de armazenamento.

¹ Faculdade Dr. Francisco Maeda/FAFRAM.
