

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E VIDA ÚTIL DE LARANJAS ‘VALÊNCIA’ DURANTE ARMAZENAMENTO EM DIFERENTES TEMPERATURAS.

QUEIROZ, Rodrigo Palhares¹; **BRUNINI**, Maria Amalia²; **OLIVEIRA**, Antônio Luís³; **SILVEIRA**; Nelson Gustavo¹; **PERES**, Tales Henrique Inacio da Costa. Manssano ¹.

As frutas cítricas sofrem constantes alterações, onde as mais perceptíveis são as relacionadas ao aroma, coloração e aparência. O objetivo deste trabalho foi de avaliar algumas características físicas e a vida útil de laranjas ‘Valência’, higienizadas ou não, com solução de hipoclorito de sódio a 0,01%, durante armazenamento em diferentes temperaturas. As temperaturas de armazenamento foram 20±1°C com 76 – 85% UR, 12±1°C, com 90-95% UR e temperatura ambiente (25-28°C, com 43,8 a 62,5UR). Os parâmetros avaliados foram perda de massa fresca, coloração e aparência. Considerando os resultados aqui obtidos, pode-se concluir que o uso de higienização proporcionou menor perda de massa fresca e aumento da vida útil, principalmente quando associado à baixa temperatura de armazenamento. No geral, pode-se concluir que a temperatura de 12±1°C foi a melhor para manter a aparência, coloração e diminuir a perda de massa fresca da laranja “Valência”, independente do tratamento

¹ Acadêmicos do curso de Engenharia Agrônômica da Faculdade Dr. Francisco Maeda – FAFRAM, Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rod Jerônimo Nunes Macedo, km.1, Ituverava/SP. CEP =14.500-000.

² Professora Doutora e Livre – docente Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal, e Professora Doutora da Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo km 01, Ituverava/SP. CEP=14500-000. E-mail: brunini@feituverava.com.br

³ Professor Doutor da Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo km 01, Ituverava/SP. CEP=14500-000. E-mail: toca@feituverava.com.br
