

ARMAZENAMENTO DE TOMATE ‘DEBORA’ HIGIENIZADO OU NÃO EM DIFERENTES TEMPERATURAS

VALIM, Geraldo Cristino Clementino ^{1*}; **BRUNINI**, Maria Amalia²; **RAMINELLI**, Luíz Fernando de Oliveira¹; **MELONI**, Luís Otávio de Lacerda¹; **SILVEIRA**, Nelson Gustavo¹.

O tomate após a colheita é um fruto perecível, apresentando altas perdas que ocasionam entraves na comercialização, principalmente a mercados distantes. Portanto, o objetivo do presente trabalho é o de verificar o efeito de diferentes temperaturas de armazenamento, na acidez, pH, sólidos solúveis, índice de maturação e vida útil de tomates ‘Debora’, higienizados ou não. Através resultados obtidos, nas condições em que este estudo foi conduzido, pode-se concluir que o uso da higienização não interferiu nos teores de sólidos solúveis, mas interferiu na acidez; o armazenamento refrigerado, independente da higienização ou não dos tomates, foi o que melhor manteve a qualidade e pode prolongar a vida útil. Ao final do período de armazenamento, independente do tratamento e da temperatura de armazenamento, os teores de sólidos solúveis aumentaram e a acidez diminuiu.

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. *E-mail: netto.geraldo.cristino@gmail.com

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
