

Resumo

Simpósio Temático

Tecnologia, Sustentabilidade e Produção de Alimentos

ATMOSFERA MODIFICADA PASSIVA NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO RABANETE 'COMETA' IN NATURA ARMAZENADO EM DIFERENTES EMBALAGENS

Carolina Carvalho Sena (UEG - eng.carolsena@hotmail.com);

Vanessa Moreira Silva (UEG); Kari Katiele Sousa Araujo (UEG); André José de Campos (UEG)

RESUMO

O emprego de embalagens, combinadas às temperaturas adequadas de estocagem, pode retardar os processos metabólicos, visando manter a qualidade sensorial e microbiológica dos produtos frescos. Nesse aspecto, o objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito da temperatura de armazenamento, associada à atmosfera modificada passiva, na qualidade pós-colheita do rabanete 'Cometa' provenientes da região de Anápolis/GO, verificando as variáveis físico-químicas. Após a colheita, os frutos foram transportados ao Laboratório de Secagem e Armazenamento Pós-colheita do curso de Engenharia Agrícola, pertencente à Unidade Universitária de Ciências Exatas e Tecnológicas da Universidade Estadual de Goiás/GO, aonde foram mantidos a 85-90%UR em B.O.D., por 12 dias. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, em esquema fatorial 5 x 5 (embalagem x tempo), sendo 3 repetições por dia de análise para cada tratamento, as médias foram comparadas pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade ($P < 0,05$), utilizando o programa software SISVAR 5.3. Os tratamentos estudados foram: controle (sem embalagem e armazenado em temperatura ambiente), tratamento 1 (embalagem de poliestireno expandido (EPS) + filme de cloreto de polivinila (PVC) à 0°C), tratamento 2 (EPS+PVC à 5°C); tratamento 3 (Papel Kraft à 0°C) e tratamento 4 (Papel Kraft à 5°C). A cada três dias avaliaram-se análises físicas e físico-químicas, como: perda de massa, firmeza, pH, sólidos solúveis, acidez titulável e índice de maturação no rabanete in natura. Concluiu-se que o rabanete acondicionado na embalagem de EPS+PVC à 5°C apresentou menor perda de massa, menor evolução dos sólidos solúveis e maior manutenção da firmeza, durante os 12 dias de armazenamento.

Palavras-Chave: *Raphanus sativus* L; Armazenamento; Conservação; Temperatura.



Resumo

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E.I.; RIBEIRO, W.S.; COSTA, L. C.; LUCENAL, E.H.; BARBOSA, J. A. Análise da eficiência de biofilmes e filme de pvc sobre o aumento da vida útil pós-colheita de cenoura. *Agropecuária Técnica*, v. 32, n. 1, p 1–6, 2011.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2 ed., Lavras: Ed UFLA, , 2005,785 p.

GIOPPO, M. Pós colheita de brocolis, repolho roxo e alface sob diferentes ambientes reguladores. 47p. 2011. Dissertação (Mestrado em Agronomia). Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2011.

IAL-INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea – São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, p. 1020, 2008.

VILAS BOAS, B. M.; SIQUEIRA, H. H.; LEME, S. C; LIMA.; L.C. O.; ALVES, T. C. Conservação de pimentão verde minimamente processado acondicionado em diferentes embalagens plásticas. *Pesquisa Agropecuária Tropical* , Goiânia, v. 42, n. 1, p. 34 -39, 2012.

RINALDI, M. M.; SANDRI, D.; OLIVEIRA, B. N.; SALES, R. N.; AMARAL, R. D. A. Avaliação da vida útil e de embalagens para tomate de mesa em diferentes condições de armazenamento. *B.CEPPA*, Curitiba, v. 29, n. 2, p. 305 -316, 2011.

RUSSO, V. C.; DAIUTO, E. R.; Bruna Lourenço SANTOS, R. L.; LOZANO, G.; VIEITES, R.L.; VIEIRA, M. R. Qualidade de abóbora minimamente processada armazenada em atmosfera modificada ativa. *Ciências Agrárias*, Londrina, v. 33, n. 3, p. 1071-1084, 2012.