



## **ARMAZENAMENTO REFRIGERADO E EM ATMOSFERA CONTROLADA DE AMEIXAS 'LAETITIA' COM MANEJO DO ETILENO E INDUÇÃO DE PERDA DE MASSA**

João Claudio Vilvert, Angélica Schmitz Heinzen, Érica de Souza Santos, Germano Güttler, Cristiano André Steffens, Cassandro Vidal Talamini do Amarante

A ameixa 'Laetitia' apresenta curta vida pós-colheita e rápida perda de qualidade devido ao seu rápido amadurecimento, o que limita a receita do produtor devido ao baixo valor obtido no período de safra. Uma excelente alternativa para retardar o amadurecimento e prolongar a vida pós-colheita de ameixas é a utilização do armazenamento refrigerado (AR), possibilitando ao produtor comercializar o produto durante a entressafra e obter uma melhor remuneração pela sua produção. Contudo, a redução da temperatura durante o armazenamento causa o escurecimento de polpa durante o armazenamento prolongado. A atmosfera controlada (AC), o manejo do etileno e a indução de perda de massa podem contribuir para a redução do distúrbio em armazenamentos prolongados. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do AR e da AC associada à aplicação de 1-metilciclopropeno (1-MCP), à indução de perda de massa fresca (IPMF) e absorção de etileno na manutenção da qualidade físico-química de ameixas cultivar Laetitia, especialmente sobre o escurecimento da polpa. Os tratamentos avaliados foram: armazenamento refrigerado (AR; 21,0 kPa de O<sub>2</sub> + 0,03 kPa de CO<sub>2</sub>), AC (1 kPa de O<sub>2</sub> + 1 kPa de CO<sub>2</sub>), AC + 1-MCP (1,0 µL L<sup>-1</sup>), AC + IPMF e AC + absorção de etileno. Os frutos foram analisados após 55 dias de armazenamento seguidos por mais três dias em condições ambiente. As variáveis analisadas foram taxa respiratória, índice de cor vermelha (ICV), cor da epiderme (*h*<sup>o</sup>), firmeza de polpa, atributos de textura (forças para ruptura da casca, penetração da polpa e compressão do fruto), acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), incidência e severidade de escurecimento da polpa e incidência de podridões e rachaduras. A atmosfera controlada retardou o amadurecimento dos frutos e reduziu a incidência de podridões e rachaduras e, na saída da câmara, a incidência e severidade de escurecimento da polpa. A IPMF, absorção de etileno e o 1-MCP, como complemento à atmosfera controlada, contribuíram para melhor manutenção da firmeza de polpa e atributos de textura, após três dias de exposição dos frutos em condições ambiente. A IPMF e o 1-MCP proporcionaram frutos com menor severidade de escurecimento da polpa. Conclui-se que a atmosfera controlada mantém a qualidade pós-colheita de ameixas

<sup>1</sup> Discente do Curso de Agronomia - UDESC

<sup>2</sup> Prof. Dr. do Curso de Agronomia - UDESC

'Laetitia' e o uso complementar da IPMF e 1-MCP à atmosfera controlada mantém melhor manutenção da consistência do fruto e reduz a intensidade do escurecimento da polpa.

**Palavras-chave:** *Prunus salicina*; pós-colheita; escurecimento da polpa.