



## **EFEITO DO PEDÚNCULO E DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO SOBRE A CONSERVAÇÃO DE PERA 'ROCHA'**

<sup>1</sup>Erica De Souza Santos <sup>1</sup>Angélica Schmitz Heinzen <sup>1</sup>Cristina Soethe <sup>2</sup>Isadora Schuerne Dalbem  
<sup>3</sup>Cristiano André Steffens <sup>2</sup>Francielle Nunes

A pera 'Rocha' é uma cultivar europeia que apresenta boa aceitação no mercado brasileiro e sua produção vem crescendo de forma progressiva, sendo uma alternativa complementar ao largo cultivo de maçã por alguns produtores do Planalto Sul Catarinense. Além de apresentar boas características organolépticas, os frutos da cultivar Rocha apresentam excelente capacidade de armazenamento, o que permite sua comercialização na entressafra ou em períodos de baixa oferta no mercado. Contudo, existe uma exigência no mercado por frutos que possuam características visuais com aspecto atrativo, dentre eles a presença de pedúnculo. Devido a esta exigência, há um cuidado no arranquio dos frutos no momento da colheita para que os pedúnculos não sejam danificados. Além disso, a ausência de pedúnculo nos frutos pode afetar seu período de conservação. O objetivo deste trabalho foi verificar a relação entre a presença de pedúnculo, consorciado em diferentes períodos de armazenamento, sobre a conservação de pera 'Rocha'. Para a realização do experimento, os frutos foram colhidos em pomar comercial no município de Vacaria-RS, e conduzidos ao laboratório, onde foram separados de acordo com o tamanho do pedúnculo (com pedúnculo inteiro, meio pedúnculo e sem pedúnculo), e armazenados em câmaras de atmosfera refrigerada (AR) à -0,5°C por dois períodos distintos (90 e 120 dias). Após sete dias da retirada dos frutos da câmara, estes foram avaliados quanto à cor da epiderme, respiração e etileno, força para ruptura de casca e polpa, firmeza de polpa, acidez titulável, pH e sólidos solúveis. A presença do pedúnculo não influenciou a firmeza de polpa, a força para ruptura da casca, a cor da epiderme e a incidência de podridões. Todavia, frutos com pedúnculo apresentaram maior força para penetração da polpa, maiores teores de sólidos solúveis e acidez titulável, independente do período de armazenamento. Quanto aos diferentes períodos de armazenamento, frutos armazenados a 120 dias apresentaram frutos com maior firmeza de polpa, maiores valores de atributos de textura e menor acidez titulável e incidência de podridões. Não houve diferença da coloração da epiderme nos períodos de 90 e 120 dias de armazenamento refrigerado. A presença de pedúnculo não apresenta efeito substancial sobre a manutenção da qualidade de peras armazenadas por até 120 dias de armazenamento refrigerado. O armazenamento de peras 'Rocha' por 120 dias prejudica o desenvolvimento de polpa fundente nos frutos, contudo apresenta menores perdas por podridões.

<sup>1</sup> Mestre em Produção Vegetal UDESC

<sup>2</sup> Discente de Agronomia UDESC

<sup>3</sup> Prof. Doutor do Curso de Agronomia UDESC

**Palavras-chave:** *Pyrus communis*; pera; pedúnculo.

<sup>1</sup> Mestre em Produção Vegetal UDESC

<sup>2</sup>Discente de Agronomia UDESC

<sup>3</sup>Prof. Doutor do Curso de Agronomia UDESC

Anais da 14ª Mostra de Iniciação Científica.  
Submetido: 11/09/2017 Aceito: 04/10/2017.  
Urcamp Bagé - RS, 2017.