

QUALIDADE DE MAÇÃS 'FUJI KIKU' SUBMETIDAS A DIFERENTES TEMPERATURAS DE CALOR DE CAMPO SIMULADO E PRÉ-RESFRIADAS EM ÁGUA

Raquel Carlos Fernandes¹, Francielle Regina Nunes², Érica de Souza Santos², Guilherme Cruz Duarte², Andrey Hofer², Cristiano André Steffens³

No momento da colheita, os frutos podem ficar expostos a altas temperaturas no campo, que pode comprometer a qualidade pós-colheita de maçãs. O rápido pré-resfriamento é indicado para diversas culturas, como uma etapa importante na pós-colheita. Em maçãs, as pesquisas realizadas sobre o pré-resfriamento em água apresentam resultados contraditórios, e há dúvidas entre os produtores e armazenadores sobre a eficácia desta prática. Além disso, não há trabalhos que relacionem a eficácia de sua aplicação com diferentes temperaturas de calor de campo. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do calor de campo simulado e do rápido pré-resfriamento em água sobre a qualidade de maçãs 'Fuji Kiku' armazenadas sob refrigeração. Os frutos foram colhidos em pomar comercial localizado em Vacaria/RS, na safra 2012/13. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 2. Os tratamentos se constituíram na simulação do calor de campo de 20 °C, 25 °C e 30 °C em câmara BOD, combinados ou não com o pré-resfriamento em água, realizado em cubas com água e gelo picado. Os frutos foram submersos em água até a polpa atingir a temperatura de 5°C. O tempo médio de imersão foi de 50 minutos. Os frutos foram avaliados, após cinco meses de armazenamento refrigerado ($0,5 \pm 0,5$ °C/UR de $92 \pm 5\%$) e após mais sete dias em condições ambiente, simulando o período de comercialização. As variáveis analisadas foram taxas respiratórias e de produção de etileno, atributos de textura (forças para ruptura da epiderme e penetração da polpa), firmeza de polpa, cor da epiderme (h°), acidez titulável, sólidos solúveis e incidência de podridões. O pré-resfriamento em maçãs 'Fuji Kiku' manteve maiores valores de firmeza de polpa e força para penetração da polpa na saída do armazenamento. Com o aumento na temperatura do calor de campo simulado houve redução na ocorrência de podridões na avaliação realizada após sete dias em condições ambiente. Os demais atributos avaliados, tanto na saída da câmara como após sete dias em condições ambiente, não apresentaram diferenças entre tratamentos. O pré-resfriamento em água mantém a textura da polpa, mas não apresenta efeito na manutenção dos demais atributos de qualidade e sobre o metabolismo de maçãs 'Fuji Kiku' armazenadas sob refrigeração, independente da temperatura do calor de campo simulado.

Palavras-chave: Pré-resfriamento; armazenamento; refrigeração.