



ESTUDO DA CONSERVAÇÃO DE PÊRAS REVESTIDAS COM QUITOSANA ARMAZENADAS SOB REFRIGERAÇÃO

Franchin, M.¹, Castro, D.B.A.², Maurício, F.N.³, Spoto, Marta H.F.⁴, Britto, D.⁵,
Assis, O.B.G.⁵, Cardoso, T.L.⁴, Polesi, L.F.⁴, Verruma-Bernardi, M.R.⁶

¹Curso de Engenharia Agrônômica – Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, SP – Brasil. ²Curso de Bacharelado em Biotecnologia. Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, email: dan.castro@ig.com.br, ³Pós-Graduação em Agricultura e Ambiente (em andamento – UFSCar/CCA) – Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, SP – Brasil, ⁴ESALQ/USP, ⁵Embrapa Instrumentação – Rua XV de Novembro, 1452, CEP 13560-970 – São Carlos, SP – Brasil, ⁶CCA/UFSCar; Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural/UFSCar – Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, SP – Brasil.

A necessidade de prolongar a conservação e tempo de comercialização de frutos demandou a procura por novas técnicas químicas e físicas. As coberturas comestíveis vêm se destacando como uma dessas técnicas promissoras. O objetivo deste trabalho foi estudar a vida útil de pêras armazenadas sob refrigeração e revestidas com cobertura comestível de quitosana comercial (Aldrich®). Foram avaliadas peras revestidas com a cobertura em duas concentrações de polímeros (1 e 2 g/L), dissolvidos em meio ácido acético 1% (v/v), e peras não revestidas, estocadas a 5°C, em umidade relativa de 60% durante 3 semanas. A influência dos tratamentos na conservação dos frutos foi avaliada através da análise estatística de parâmetros físico-químicos (teor sólidos solúveis e ácido ascórbico, acidez e pH) e análise sensorial discriminativa (teste triangular) utilizando 15 provadores não treinados para verificar se havia diferença entre os frutos inteiros quanto à aparência externa (aparência global e brilho). Os dados obtidos nas análises físico-químicas foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey. A interpretação do resultado do teste triangular baseou-se no número total de julgamentos versus o número de julgamentos corretos utilizando a tabela adequada ABNT. Os resultados das análises físico-químicas indicaram preservação do ácido ascórbico e pH, porém nenhuma diferença foi encontrada para os valores de acidez e teor de sólidos solúveis. Os resultados para a análise sensorial indicaram que os provadores não verificaram diferença no brilho e aparência global do fruto. A aplicação de cobertura auxilia na preservação de algumas características do fruto ao longo de três semanas, prolongando sua vida útil. A concentração de 2 g/L obteve os melhores resultados.