

152 - USO DE EMBALAGENS PLÁSTICAS E COBERTURA DE QUITOSANA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE LICHIAS¹

ELLEN TOEWS DOLL HOJO², JOSÉ FERNANDO DURIGAN³,
RONALDO HISSAYUKI HOJO²

Resumo - Objetivou-se avaliar a efetividade da atmosfera modificada, através de embalagens plásticas e coberturas de quitosana, na conservação pós-colheita de lichias. O delineamento estatístico foi o inteiramente casualizado, disposto em esquema fatorial 7 x 5, com 3 repetições, onde o primeiro fator corresponde aos tratamentos: Testemunha; Bandejas rígidas de poliestireno revestidas com filme poliolefinico de 0,015mm (PD955); Bandejas rígidas de polietileno tereftalato (PET); Bandejas de poliestireno recobertas com filme de cloreto de polivinila (PVC) de 0,014mm; e Imersão em quitosana a 0,5%. O segundo fator foi o tempo de armazenamento, 0 (inicial), 4, 8, 12, 16, 20 e 24 dias, a 5 °C (94 %UR). Cada parcela foi composta por 8 frutos, sendo que os tratados com quitosana foram contidos em bandejas rígidas de poliestireno, sem filme. Os resultados obtidos permitiram concluir que a atmosfera modificada reduziu significativamente a perda de massa dos frutos mantidos sob refrigeração, principalmente com filme de PVC. A quitosana a 0,5% mostrou-se a mais efetiva na manutenção da coloração vermelha e prevenção do escurecimento, mantendo os frutos mais atraentes.

Têrmos para indexação: *Litchi chinensis*, escurecimento do pericarpo, quitosana, embalagens plásticas.

USE OF PLASTIC PACKAGING AND COVERAGE OF CHITOSAN IN THE POSTHARVEST CONSERVATION OF LYCHEE

Summary – The objective of the study was to evaluate the effectiveness of a modified atmosphere, by the use of plastic covers packaging and chitosan coverage in lychee postharvest storage. The experimental design was completely randomized in a factorial 5 x 7, with 3 replications, where the first factor corresponds to the treatments: control; rigid polystyrene trays (22.4cm x 14.8cm) coated with a 0.015mm (PD955) polyolefin film (PF); 500ml transparent rigid polyethylene terephthalate (PET) trays with lid; polystyrene trays covered with 0.014mm polyvinyl chloride (PVC) film; and immersion in 0.5% chitosan. The second factor was the storage time, 0 (initial), 4, 8, 12, 16, 20 and 24 days at 5 °C, 94% RH. Each plot consisted of eight fruits, and those treated with chitosan were placed in rigid polystyrene trays without film. The results showed that the modified atmosphere reduced significantly the mass loss of fruits stored under refrigeration, especially with PVC film. Chitosan 0.5% proved to be more effective in maintaining the red color and preventing browning, keeping the fruits more attractive.

Index terms: *Litchi chinensis*, pericarp browning, chitosan, plastic packages.

¹Parte de tese de Doutorado em Agronomia do primeiro autor, apresentado ao Departamento de Produção Vegetal - FCAV -UNESP Jaboticabal.

²Pós-doutorandos em Fitotecnia. UESB – Campus de Vitória da Conquista. Estrada do Bem Querer, km 4, 45031-900, Vitória da Conquista - BA. E-mail: ellendollhojo@yahoo.com.br;

³Professor Titular do Departamento de Tecnologia FCAV/UNESP - Jaboticabal. E-mail: jfduri@fcav.unesp.br