

171 - CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE MAÇÃS COM DIFERENTES TIPOS DE ÓLEO VEGETAL

ANDRICIA VERLINDO¹, DOGLAS BROETTO², EMERSON DIEGO GUARDA², OLIVALDO BAUMANN JÚNIOR², SUELEN CRISTINA UBER², ALESSANDRO JEFFERSON SATO³, RENATO VASCONCELOS BOTELHO⁴

Resumo - O trabalho teve como objetivo avaliar os aspectos físico-químicos de maçãs (*Malus domestica* Borkh.) cv. Maxi Gala e Fuji Suprema tratadas com diferentes doses de óleo vegetal e armazenadas em câmara fria a 1°C, por 120 dias. O experimento foi conduzido de janeiro a julho de 2010, em Guarapuava-PR (25°23'26" S e 51°23'26" O, 1.120 m). O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com cinco repetições e parcela experimental constituída de cinco frutos para a 'Maxi Gala' e três frutos para a 'Fuji Suprema'. Os tratamentos consistiram em diferentes doses de óleo vegetais: T1- água; T2- 20 mL L⁻¹ de óleo de nim; T3- 40 mL L⁻¹ de óleo de nim; T4- 20 mL L⁻¹ de óleo de soja, e T5- 40 mL L⁻¹ de óleo de soja. Para o preparo das soluções, foram utilizados os produtos comerciais Natuneem[®] e Natur'l óleo[®]. As aplicações foram realizadas mediante imersão dos frutos nas soluções por 10 segundos. Após os tratamentos, os frutos foram armazenados à temperatura de 1,0°C e UR de 94%. As avaliações foram realizadas aos 0; 30; 60; 90 e 120 dias após armazenagem. As variáveis avaliadas foram: firmeza de polpa (FP), teor de sólidos solúveis (SST), acidez titulável (AT) e perda de massa (PM). Para a FP, não foi influenciada pela aplicação dos óleos vegetais. Houve acréscimo no teor de SST, sendo que a cv. Maxi Gala e a Fuji Suprema apresentaram teor inicial 13,5°Brix e 12,6°Brix, e teor final 15,2°Brix e 16,2°Brix, respectivamente. Para a AT, ocorreram reduções no decorrer do tempo de armazenamento. Com relação à PM, a cv. Maxi Gala, tratada com 40 mL L⁻¹ de óleo de soja, apresentou melhor resultado, e para a cv. Fuji Suprema a PM foi semelhante entre os tratamentos, porém inferior à testemunha (tratados apenas com água).

Termos para indexação: orgânico, firmeza da polpa, perda de massa, *Malus domestica*.

¹ Eng. Agr. Mestranda em Agronomia. PPGA Universidade Estadual do Centro-Oeste- Unicentro, Rua Simeão Varella de Sá, 03, CEP 85040-080, Guarapuava-PR. – E-mail: andriciaverlindo@hotmail.com. Bolsista CNPq.

² Acadêmicos do curso de Agronomia – Universidade Estadual do Centro-Oeste – Unicentro, Guarapuava-PR

³ Eng. Agr. Bolsista de Pós-doutoramento –PNPD- Capes - Unicentro, Guarapuava-PR

⁴ Eng. Agr. Dr. Professor Adjunto – Universidade Estadual do Centro-Oeste – Unicentro, PR. Bolsista Pq2-CNPq.