



## Ciências Agrárias

### EFEITO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS NOS ATRIBUTOS DE QUALIDADE NA PÓS-COLHEITA DA GOIABA 'CORTIBEL 3'

Ygor de Souza Gonçalves, Ana Paula Siqueira de Oliveira, Willian Batista Silva, Jurandi Gonçalves de Oliveira

Muitos produtores de frutas utilizam práticas em pós-colheita para retardar o processo de amadurecimento e senescência com vistas à conservação, com destaque para o uso de coberturas comestíveis. Essas coberturas atuam como uma barreira semipermeável para as trocas gasosas entre o fruto e o ambiente, reduzindo a atividade metabólica e a perda de firmeza. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características de firmeza e o teor de sólidos solúveis em goiabas revestidas por filmes a base de quitosana de diferentes concentrações, em função do tempo de armazenamento dos frutos. Os frutos de goiabeira foram colhidos no município de Bom Jesus do Itabapoana (RJ) no estádio 3 de maturação, com coloração da casca verde-mate e sanitizados em solução de hipoclorito de sódio 200 mg.L<sup>-1</sup>, por 15 minutos, antes de receberem os tratamentos com as coberturas. Foram testadas quatro concentrações da cobertura comestível: 0% (controle); 0,5%; 1,0% e 1,5% m/v. Após a secagem da cobertura, os frutos foram armazenados em câmaras climatizadas (25 ± 1°C e 85 ± 5% de UR) e avaliados a cada dois dias. A firmeza dos frutos foi avaliada por meio de um penetrômetro digital de bancada (Fruit Pressure Tester, modelo 53205, TR, Italia) com ponteira de prova de 8,0 mm e os resultados expressos em Newton e por fim analisados o teor de sólidos solúveis (SS) utilizando um refratômetro manual (Atago Nº 1, Brasil) e os resultados expressos em °Brix. Após a coleta de dados, os resultados foram submetidos a ANOVA, indicando que os frutos revestidos com quitosana apresentaram diferença ( $p > 0,05$ ) na firmeza da polpa em função das diferentes concentrações de quitosana aplicada e em função do tempo de armazenamento. De um modo geral, apresentaram uma queda na firmeza da polpa ao longo dos oito dias de armazenamento, sendo esta queda mais acentuada nos quatro primeiros dias. Os frutos cobertos com as concentrações maiores como 1,5% mostraram uma tendência à retenção da firmeza da polpa durante o armazenamento o que possibilita novas pesquisas com concentrações maiores. Entretanto, no que diz respeito ao teor de sólidos solúveis, o uso dos revestimentos não influenciou de forma significativa. Os teores de SS variaram significativamente apenas em função do tempo de armazenamento, mostrando uma queda nestes teores durante o armazenamento dos frutos, passando de 12,5 °Brix no início do armazenamento para 9,0 °Brix ao final.

*Palavras-chave:* Quitosana, conservação, *Psidium guajava* L.

Instituição de fomento: UENF