

VERAS MLM; ARAÚJO NO; FINGER FL; SANTOS MNS; SILVA IN. 2022. Condicionamento de baixa temperatura associado ao armazenamento a frio e sua influência na injúria por frio em raízes de batata-doce. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

1 **Condicionamento de baixa temperatura associado ao armazenamento** 2 **a frio e sua influência na injúria por frio em raízes de batata-doce**

3
4 **Mario Leno Martins Vêras¹; Nicolás Oliveira de Araújo²; Fernando Luiz Finger²;**
5 **Mirelle Nayana de Sousa Santos²; Iana Nogueira da Silva¹**

6
7 ¹IFAP – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá. BR 210, Km 103, CEP: 68.997-
8 000, Porto Grande – AP, mario.veras@ifap.edu.br, yana.silva12@gmail.com

9 ²UFV – Universidade Federal de Viçosa. Campus Universitário, CEP: 36570900 - Viçosa – MG,
10 nicolas_araujo1892@hotmail.com, ffinger@ufv.br, mirellebio@hotmail.com

11 12 **RESUMO**

13
14 A batata-doce é susceptível à injúria por frio quando armazenada em baixas
15 temperaturas, resultando em adoçamento e tornando-a imprópria para o processamento
16 industrial. Uma das estratégias para esse problema é o condicionamento, que consiste
17 no armazenamento prévio a temperaturas amenas e posteriormente a temperaturas mais
18 baixas. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito de temperaturas de armazenamento
19 combinadas com o condicionamento e suas influências na incidência injúria por frio em
20 raízes de batata-doce. Para isso, raízes de batata-doce BRS Cuia e BRS Rubissol foram
21 submetidas ao armazenamento refrigerado (6°C ou 13°C) e condicionamento (10°C por
22 7 dias, seguido de um segundo armazenamento a 6°C). Para cada tratamento foram
23 coletadas amostras em cinco períodos de armazenamento: 0; 15; 30; 45 e 60 dias após o
24 armazenamento, a fim de verificar possíveis diferenças entre os tratamentos. Avaliaram-
25 se: os teores de açúcares solúveis totais e redutores e incidência de injúria por frio
26 (aparecimento de manchas superficiais escuras e escurecimento do tecido interno). As
27 raízes de batata-doce armazenadas a 13°C apresentaram menor teor de açúcares solúveis
28 totais durante e ao final do armazenamento o teor de açúcares solúveis totais foi
29 semelhante nas raízes sob 6°C de armazenamento, entretanto, após 60 dias de
30 armazenamento o condicionamento promoveu maior acúmulo de açúcares solúveis
31 totais. Os teores de açúcares redutores foram bem menores nas raízes de batata-doce
32 armazenadas à 13°C e a 6°C e condicionamento as raízes apresentaram teores de
33 açúcares redutores iguais. As raízes de batata-doce armazenadas a 6°C e sob condições
34 de condicionamento apresentaram manchas superficiais escuras e escurecimento
35 interno, enquanto o armazenamento a 13°C não promoveu o aparecimento destas
36 manchas. Portanto, o condicionamento combinado com armazenamento a frio pode
37 induzir o aumento nos teores de açúcares (adoçamento) e injúria por frio em raízes de
38 batata-doce.

39
40 **PALAVRAS-CHAVE:** *Ipomoea batatas*, armazenamento, adoçamento.

41
42 **AGRADECIMENTOS:** Os autores agradecem ao Conselho Nacional de
43 Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Brasil (CNPq).