

036 - QUALIDADE DE FRUTOS DE CAJA-MANGA ARMAZENADOS SOB DIFERENTES TEMPERATURAS

DOUGLAS SEIJUM KOHATSU¹, VALDIR ZUCARELI¹, WILIAN POLACO BRAMBILLA², REGINA MARTA EVANGELISTA³.

Resumo - O presente trabalho teve como objetivo determinar o efeito de diferentes temperaturas de armazenamento na qualidade de frutos de cajá-manga. Os frutos de cajá-manga foram obtidos junto ao CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo e transportados em caixas isotérmicas para o Laboratório onde foram selecionados quanto à aparência, estágio de maturação, ausência de danos físicos, depois sanitizados em solução de 50ppm de cloro livre e acondicionados em bandejas de poliestireno expandido envolto por película de policloreto de vinila (PVC). O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com três tratamentos (4°C, 8°C e 25°C) e 5 épocas de avaliação (0; 3; 6; 9 e 12 dias após a instalação do experimento). Em cada coleta, avaliaram-se a firmeza, a acidez titulável, os sólidos solúveis, o teor de ácido ascórbico, a cor da casca e, também, a liberação de CO₂ pelos frutos ao longo do tempo. Foi observado que baixas temperaturas prolongam a vida útil dos frutos e que a temperatura de armazenamento influencia nas características avaliadas, sendo a temperatura de 8°C a mais adequada para o armazenamento dos frutos de cajá-manga.

Summary - This study aimed to determine the effect of different storage temperatures on fruit quality of ambarella. The ambarella fruits were obtained from the Company CEAGESP-General Warehouses of Sao Paulo and transported in cool boxes to the laboratory, where they were selected for their appearance, maturity and lack of physical damage, then sanitized in 50ppm chlorine-free solution and packaged in polystyrene trays wrapped with film of polyvinyl chloride (PVC). The experiment was a completely randomized design with three treatments (4, 8 and 25 °C) and 5 times interval (0, 3, 6, 9 and 12 days after the experiment installation). In each survey, firmness, titratable acidity, soluble solids, ascorbic acid content and the skin color were evaluated, as well as the release of CO₂ by the fruit over time. It was observed that low temperatures prolong the shelf life of fruits and the storage temperature influences the characteristics, and the temperature of 8 °C was the most suitable for the storage of ambarella fruits.

Index terms: postharvest, tropical fruits, *Spondias dulcis*, Anacardiaceae.

¹ Professores Dr. do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade Estadual de Maringá/Umuarama. Estrada da Paca s/n, CEP:87508-10, Umuarama-PR.

² Mestrando do Departamento de Botânica, Instituto de Biociências, Unesp - Botucatu-SP.

³ Profa, Dra, Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial da Faculdade de Ciências Agrônômicas da Universidade Estadual Paulista-UNESP. C. postal 237, CEP 18603-970, Botucatu-SP