

063 - PREVENÇÃO DO ESCURECIMENTO DO PERICARPO DE LICHIA PELO USO DE ÁCIDOS E PELÍCULAS

DANIELLE FABÍOLA PEREIRA DA SILVA¹, LUIZ CARLOS CHAMHUM SALOMÃO², ELAINE CRISTINA CABRINI³, ROBSON RIBEIRO ALVES⁴ E TIAGO BARBOSA STRUIVING⁵

Resumo - Neste trabalho, foram avaliados os efeitos de ácidos e películas na prevenção do escurecimento do pericarpo de lichia. Lichias 'Bengal' foram colhidas com o pericarpo completamente vermelho e submetidas aos seguintes tratamentos: imersão em ácido cítrico 100 mM por 5 minutos, imersão em ácido clorídrico (HCl) 1 N por 2 minutos, imersão em fécula de mandioca 30 g/L por 5 minutos e película de policloreto de vinila (PVC) de 14 µm de espessura, além do controle, não tratado. Os frutos de todos os tratamentos foram acondicionados em bandejas de poliestireno (220 mm x 140 mm x 40 mm), armazenados em câmara fria a $5 \pm 1,2^{\circ}\text{C}$ e $90 \pm 5\%$ de UR e avaliados a cada 4 dias, durante 20 dias. A fécula de mandioca e o ácido cítrico não foram eficientes em prevenir ou retardar o escurecimento do pericarpo da lichia. O filme de PVC manteve a coloração vermelha do pericarpo somente até o quarto dia de armazenamento. O HCl foi efetivo em prevenir o escurecimento do pericarpo dos frutos durante todo o período experimental sem comprometer a qualidade pós-colheita.

PREVENTION OF PERICARP BROWNING OF LYCHEE THROUGH THE USE OF ACIDS AND FILMS

Summary- The effects of acids and films in preventing the pericarp browning of lychee were evaluated. 'Bengal' lychees with pericarp completely red were harvested and treated as follows: immersion in citric acid 100 mM for 5 minutes, immersion in hydrochloric acid 1 N for 2 minutes, immersion in cassava starch 30 g/L for 5 minutes and the film of polyvinyl chloride (PVC) 14 mm thick, and a control, untreated. The fruits of all treatments were placed in polystyrene trays (220 mm x 140 mm x 40 mm), stored in a chamber at $5.0 \pm 1.2^{\circ}\text{C}$ and $90 \pm 5\%$ UR, and were evaluated every 4 days, for 20 days. The cassava starch and citric acid were not effective in preventing or delaying the browning of the lychee pericarp. The PVC maintained the red color of the pericarp only until the fourth day of storage. The HCl was effective in preventing the pericarp browning throughout the experimental period without spoiling the post-harvest quality.

Index terms: *Litchi chinensis* Sonn., polyphenoloxidase, peroxidase, post-harvest quality

¹Eng. Agr^a. DSc. Pós-Doutoranda (Bolsista PNPd/CAPES) - Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - CEP 36.570-000 - Viçosa-MG - Brasil - danieele@ufv.br;

²Eng. Agr. DSc. - Prof. Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - CEP 36.570-000 - Viçosa-MG-Brasil - (Bolsista Produtividade CNPq) - lsalomao@ufv.br

³Bióloga- DSc. - Prof^a - Universidade Federal Vales Jequitinhonha e Mucuri - Câmpus Universitário II- Diamantina-MG-elaineccabrini@hotmail.com

⁴Químico - Estudante do Curso de Doutorado - Departamento de Química - Universidade Federal de Viçosa - CEP 36.570-000 - Viçosa-MG - Brasil - robson@ufv.br

⁵Estudante do Curso de Agronomia - Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - CEP 36.570-000 - Viçosa-MG- Brasil - (Bolsista CNPq) - struiving@hotmail.com