

## 080 - QUALIDADE PÓS COLHEITA E CAPACIDADE ANTI RADICAL LIVRE DE ABACATE 'HASS'<sup>1</sup>

ÉRICA REGINA DAIUTO<sup>1</sup>, ROGÉRIO LOPES VIEITES<sup>2</sup>, NATHALIE CARDOSO CABIA<sup>3</sup>, JOANA GIFFONI FIGUEIREDO FUMES<sup>4</sup>, MARICA REGINA GARCIA<sup>6</sup>

**Resumo** – Avaliaram-se nesta pesquisa, a qualidade e a capacidade antioxidante do abacate 'Hass' durante o armazenamento. Os frutos foram mantidos sob temperatura ambiente ( $24 \pm 1$  °C,  $70 \pm 5\%$  UR) e sob refrigeração ( $10 \pm 1$  °C,  $90 \pm 5\%$  UR) e avaliados durante 21 dias. Determinaram-se a perda de massa, taxa respiratória, acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis totais (SS), pH, firmeza, atividade da enzima polifenoloxidase (PPO), fenólicos totais e atividade antioxidante por DPPH·. Nas duas condições de armazenamento, o pico respiratório ocorreu no 12º dia. Os frutos mantidos sob temperatura refrigerada apresentaram menor perda de massa e firmeza em relação àqueles em temperatura ambiente. Os valores de ATT diminuíram durante o armazenamento, e os valores de pH permaneceram estáveis entre 6,8 e 7,1. A atividade da PPO diminuiu durante o período de armazenamento para os frutos mantidos sob refrigeração, com tendência oposta àqueles mantidos em temperatura ambiente. Os valores de atividade antioxidante e conteúdo de fenólicos totais diminuíram do início ao fim do armazenamento. A atividade antioxidante por DPPH variou de 32,5 a 20,0%.

**Termos para indexação:** *Persea americana* Mill., capacidade antioxidante, refrigeração, compostos fenólicos.

## POSTHARVEST QUALITY AND ANTI FREE RADICAL SCAVENGER ACTIVITY OF 'HASS' AVOCADO

**Summary** - Antioxidant capacity and quality of the avocado 'Hass' was to evaluate. Fruits were maintained under room ( $24 \pm 1$  °C,  $70 \pm 5\%$  relative humidity) and refrigeration ( $10 \pm 1$  °C,  $90 \pm 5\%$  relative humidity) temperature during 21 days. The weight loss, respiratory rate, titratable acidity (ATT), total soluble solids (SS), pH, firmness polyphenoloxidase (PPO) activity, total phenolics and antioxidant activity for DPPH· were evaluated. Physical and chemical characteristics were determined: In the two storage conditions the breathing pick happened in the 12th storage day. Fruits maintained under refrigerated temperature presented smaller mass loss and firmness than those in room temperature. ATT content decreased during the storage and the pH values stayed stable between 6,8 and 7,1. PPO activity decreased during storage period to fruits maintained under refrigeration, with tendency opposed those maintained in room temperature. Antioxidant activity and content of total phenolics decreased from beginning to end of storage. Antioxidant activity for DPPH varied from 32.5 to 20.0%.

**Index terms:** *Persea americana* Mill., free radical scavenger activity, refrigeration, total phenolics.

<sup>1</sup> Projeto Financiado pela CAPES e FAPESP;

<sup>2</sup> Pós doutoranda da Faculdade de Ciências Agrônômicas da UNESP-Botucatu, email: [erdaiuto@uol.com.br](mailto:erdaiuto@uol.com.br)

<sup>3</sup> Prof. Titular, docente Departamentos de Gestão e Tecnologia Agroindustrial da Faculdade de Ciências Agrônômicas da UNESP-Botucatu, email: [vieites@fca.unesp.br](mailto:vieites@fca.unesp.br);

<sup>4</sup> Mestranda, FCA/UNESP-Botucatu- Curso Horticultura

<sup>5</sup> Aluna de graduação do curso de Engenharia Agrônômica da FCA/UNESP-Botucatu, email: [jô.fumes@yahoo.com.br](mailto:jô.fumes@yahoo.com.br)

<sup>6</sup> Nutricionista, Mestranda no curso Energia na Agricultura da FCA/UNESP-Botucatu.