

## 088 - FIRMEZA DE CAQUI 'GIOMBO' SUBMETIDO À APLICAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CLORETO DE CÁLCIO<sup>1</sup>

MARIA ROSA DE MORAES<sup>1</sup>, ROGÉRIO LOPES VIEITES<sup>2</sup>, ÉRICA REGINA DAIUTO<sup>3</sup>, NAGELA FARIAS MAGAVE PICANÇO<sup>4</sup>

**Resumo** - Este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito da aplicação pós-colheita do cloreto de cálcio na firmeza de caquis 'Giombo', destanizados ou não. Os frutos foram colhidos manualmente com aproximadamente 50% da coloração verde, transportados para o Laboratório, onde foram selecionados, higienizados e imersos em água (T1= controle), e em solução de cloreto de cálcio, por 10 minutos, nas seguintes concentrações: T2 =0,5% CaCl<sub>2</sub>; T3 =1,0% CaCl<sub>2</sub>; T4 =2,0% CaCl<sub>2</sub>; e T5 =3,0% CaCl<sub>2</sub>. Em seguida, foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido, revestidas por filme plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD). O armazenamento foi a 0 °C e 85-90% UR, por 35 dias, com análise a cada 7 dias quanto à perda de massa, firmeza e atividade das enzimas poligalacturonase (PG) e pectinametilesterase (PME). Os frutos da testemunha do caqui não destanizado apresentaram, em média, a menor perda de massa e a maior manutenção da firmeza. Os frutos submetidos às diferentes concentrações de cálcio apresentaram as maiores atividades de PME no final do período de avaliação, sem diferença entre os tratamentos. Frutos não destanizados apresentaram menores atividades de PG quando comparados aos destanizados. A aplicação do cloreto de cálcio não apresentou incremento positivo na manutenção da qualidade e da firmeza dos caquis 'Giombo'.

**Palavras chave:** *Diospyrus kaki* ., destanização, poligalacturonase e pectinametilesterase.

### FIRMNESS OF 'GIOMBO' PERSIMMON SUBMITTED THE APPLICATION POSTHARVEST OF CALCIUM CHLORIDE

#### SUMMARY

The effect of postharvest application of calcium chloride was evaluated on the firmness of persimmon 'Giombo'. The fruits were harvest manually with the fruit semi-ripe, with approximately 50% of the green color. The fruits without astringency and astringent were immersed in water (T1 = it controls), and in a solution of calcium chloride for 10 minutes. The evaluated concentrations were: T2 =0,5% CaCl<sub>2</sub>, T3 =1,0% CaCl<sub>2</sub>, T4 =2,0% CaCl<sub>2</sub> and T5 =3,0% CaCl<sub>2</sub>. The fruits were packed in expanded polystyrene (EPS) trays, covered by low density polyethylene (LDPE) and stored under refrigeration at 0°C (85-90%UR%). The weight loss, firmness, polygalacturonase (PG) and pectinametylerase (PME) enzymes activity were evaluated. The persimmon control fruits with astringency, presented, on average, the smallest weight loss and the largest firmness. The fruits submitted to the concentrations of calcium presented the highest PME activities in the end of the evaluations, without differences among the treatments. Astringent fruits showed smaller PG activities of PG when compared to those without astringency. Calcium chloride application did not provided a positive increment in the maintenance of quality and firmness of 'Giombo' persimmon.

**Index terms:** *Diospyrus kaki* L., adstringency, polygalacturonase, pectinametylerase.