

## INTRODUÇÃO

A ervilha é uma planta cujo produto pode ser encontrado na forma de grãos secos, para reidratação ou produção de farinha, grãos verdes e também em forma de vagens comestíveis. É uma hortaliça altamente nutritiva e fornece boas quantidades de vitaminas dos tipos A, C e B. A qualidade de hortaliças envolve atributos como aparência visual, textura, sabor, aroma, valor nutricional e segurança do alimento, sendo estes fatores diretamente relacionados às práticas de pré e pós-colheita. Um entrave no período de pós-colheita desses produtos é o fato deles perecerem rapidamente. A combinação de tecnologias, como refrigeração e utilização de embalagens buscam reduzir perdas qualitativas e quantitativas entre a colheita e o consumo. Diante disso, objetivou-se avaliar a influência do uso de diferentes embalagens e temperaturas de refrigeração na conservação e qualidade pós-colheita de vagens de ervilha torta de flor roxa.

## METODOLOGIA

O experimento foi conduzido na estação experimental da Escola de Agronomia da Universidade Federal de Goiás, na cidade de Goiânia, Goiás. O cultivo de vagens para utilização pós-colheita foi feito no período de julho a setembro de 2021. As vagens manualmente, ao atingirem tamanho aproximado de 10 cm a 14 cm e 2,5 cm a 3,5 cm de diâmetro. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado, com três repetições, seguindo um esquema de fatorial triplo e cada unidade experimental foi composta por 4 vagens. Os fatores foram as condições de armazenamento em relação ao uso de embalagens, refrigeração e tempo de armazenamento. As embalagens utilizadas foram: sem embalagem (controle), bandeja de poliestireno envolta com filme PVC (policloreto de vinila) e pote de polipropileno. Após embaladas, as vagens de ervilha de cada tratamento foram armazenadas em incubadora *Biochemical Oxygen Demand* (B.O.D.) sob as temperaturas de 10, 15 e 25 °C e 75%±1 UR, durante o período de 9 dias. As análises foram realizadas a cada três dias (0, 3, 6 e 9 dias), sendo elas: perda de massa, pH, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, coloração e firmeza. Os dados foram submetidos a análise de variância, e quando significativa, as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.



Figura 1. Vagens de ervilha torta nas embalagens avaliadas (pote de polipropileno, bandeja de poliestireno expandido + filme PVC e controle/sem embalagem).

## RESULTADOS E CONCLUSÕES

A análise que caracteriza a perda de massa de ervilha torta (Figura 1) apresenta a elevação para esse parâmetro durante todo o período de armazenamento para todas as embalagens e temperaturas avaliadas. Destaca-se que o tratamento controle apresentou acentuada perda de massa em relação às demais embalagens utilizadas independente da temperatura de armazenamento, atingindo médias de 63%, 70% e 64% para as temperaturas de 10, 15 e 25 °C respectivamente. Já a embalagem de polipropileno foi responsável pela manutenção de uma menor perda de massa durante todo o período de avaliado, atingindo médias de 2,69; 2,74 e 2,85% respectivamente para as temperaturas de 10, 15 e 25 °C ao final do armazenamento. Portanto a utilização de embalagem associada a baixas temperaturas de refrigeração reduzem a atividade metabólica de hortaliças, inibindo o processo de maturação e prologando a vida útil do produto. Esse fato foi observado durante o armazenamento das vagens de ervilha quando comparadas ao tratamento sem embalagem. Diante disso, o armazenamento de ervilha torta foi melhor quando associado a utilização do pote de polipropileno e a temperatura de 10° C para armazenamento.

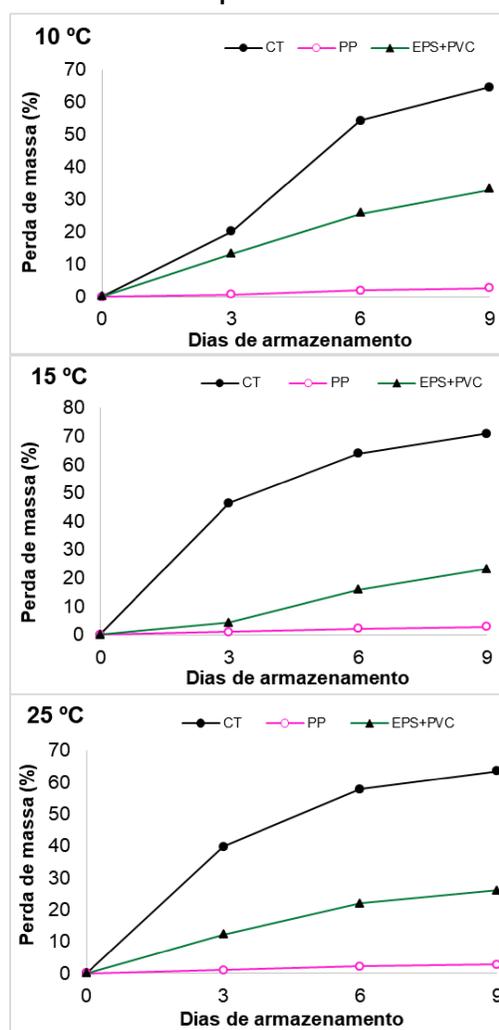


Figura 1. Perda de massa (%) em vagens de ervilha torta submetidas ao armazenamento pós-colheita por 9 dias em três tipos de embalagens (CT: controle/sem embalagem; EPS+PVC: bandeja de poliestireno expandido + filme PVC; PP: pote de polipropileno) e sob temperaturas de 10, 15 e 25 °C.

## AGRADECIMENTOS

