

PATROCINIO WCT; SOUSA KD; CASTRO SR; SILVA FA; NASCIMENTO AR. 2020. Atmosfera modificada passiva e diferentes temperaturas de armazenamento na qualidade pós-colheita do rabanete fertilizado com urina de vaca na pré-colheita. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

1 **Atmosfera modificada passiva e diferentes temperaturas de** 2 **armazenamento na qualidade pós-colheita do rabanete fertilizado com** 3 **urina de vaca na pré-colheita**

4
5 **William Cezar T do Patrocínio¹; Kedinna Dias de Sousa¹; Sofia Rocha de Castro¹;**
6 **Flávio Alves da Silva¹; Abadia dos Reis Nascimento¹**

7
8 ¹EA – Escola de Agronomia, Universidade Federal de Goiás. Avenida Esperança s/n, Campus
9 Samambaia, CEP: 74.690-900, Goiânia –GO, williamcezar@discente.ufg.br, kedinnads@hotmail.com,
10 sofiarochacastro@gmail.com, flaviocamp@gmail.com, abadiadosreis@ufg.br

11 **RESUMO**

12
13
14 O rabanete é uma raiz tuberosa que sofre com desidratação quando não acondicionada
15 de maneira correta. Para maximizar a sua vida útil deve-se utilizar algumas técnicas que
16 retardem o processo metabólico do produto. O objetivo do trabalho foi verificar o efeito
17 da utilização de diferentes embalagens e temperaturas no armazenamento de raízes de
18 rabanetes fertilizadas com urina de vaca na pré-colheita a 1% via solo, totalizando três
19 aplicações. Adotou-se o delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial
20 triplo 3 x 3 x 6 e três repetições, utilizando três raízes por repetição. Os tratamentos
21 foram compostos por 2 tipos de embalagens, sendo eles: bandeja de poliestireno
22 expandido + cloreto de polivinila (EPS+PVC) e pote de polipropileno (PP), e o controle
23 (sem embalagem), três temperaturas de armazenamento (5, 11 e 25 °C) e seis tempos de
24 análise (0, 6, 12, 18, 24 e 30 dias), armazenados em incubadora B.O.D. a 60 ± 2% de
25 UR. Foram avaliados a perda de massa, sólidos solúveis, acidez titulável, pH, firmeza e
26 coloração. Os dados não se ajustaram aos modelos de regressão. A perda de massa foi
27 maior em raízes do tratamento controle. As embalagens PP e EPS+PVC, armazenadas a
28 5 e 11 °C, foram eficazes na manutenção dos sólidos solúveis, acidez titulável, pH,
29 firmeza, luminosidade, croma e °hue. Possivelmente a urina contribuiu para a
30 manutenção da firmeza das raízes a 11 °C nas embalagens de PP e EPS+PVC durante os
31 30 dias pela deposição de cálcio nas células. Conclui-se que a atmosfera modificada
32 passiva combinada com a refrigeração a 5 e 11 °C mantém por 30 dias a qualidade das
33 raízes. Rabanetes acondicionados sem embalagem, independente da temperatura de
34 armazenamento, e a 25 °C, mesmo combinada com as embalagens de PP e EPS+PVC
35 não são recomendadas para conservação do rabanete por mais de 12 dias.

36
37 **PALAVRAS-CHAVE:** *Raphanus sativus* L., biofertilizante, conservação, embalagem,
38 refrigeração.

39 **REFERÊNCIAS**

- 40
41
42 CHANDRA, D; LEE, J-S; CHOI, HJ; KIM, JG. 2018. Effects of Packaging on Shelf
43 Life and Postharvest Qualities of Radish Roots during Storage at Low Temperature
44 for an Extended Period. *Journal of Food Quality* 2018: 1-12.
45 CHITARRA, MIF; CHITARRA, AB. 2005. *Pós colheita de frutas e hortaliças:*
46 *fisiologia e manuseio*. 2 ed. Lavras, BR: UFLA. 785 p.