

1 **Conservação pós-colheita de vagem de ervilha sob diferentes condições** 2 **de armazenamento**

3
4 **Sofia Rocha de Castro¹; William Cezar T do Patrocínio; Kedinna Dias de Sousa¹;**
5 **Flávio Alves da Silva¹; Abadia dos Reis Nascimento¹**

6
7 ¹EA – Escola de Agronomia, Universidade Federal de Goiás. Avenida Esperança s/n, Campus
8 Samambaia, CEP: 74.690-900, Goiânia–GO, sofiaochacastro@gmail.com, williamcezar@discente.ufg.br
9 kedinnads@hotmail.com, flaviocamp@gmail.com, abadiadosreis@ufg.br

10 11 **RESUMO**

12
13 A ervilha é uma hortaliça de alto valor nutritivo, com amplas alternativas de uso na
14 alimentação. Sabe-se que essa é uma hortaliça que se deteriora rapidamente sob
15 condição ambiente alterando assim seu teor de açúcar, o sabor e a textura. Diante disso,
16 objetivou-se avaliar a influência do uso de diferentes embalagens e temperaturas de
17 refrigeração na conservação e qualidade pós-colheita de vagens de ervilha torta. O
18 delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado e esquema fatorial
19 triplo 3 x 3 x 4, sendo três tipos de embalagem: sem embalagem (controle), bandeja de
20 poliestireno com filme de policloreto de vinila (EPS+PVC) e pote de polipropileno
21 (PP), três temperaturas de armazenamento (10, 15 e 25 °C) e quatro tempos de análise
22 (0, 3, 6 e 9 dias), com três repetições e cada unidade experimental foi composta por 4
23 vagens. Após embaladas, as vagens de ervilha de cada embalagem foram armazenadas
24 em incubadora *Biochemical Oxygen Demand* e 85% ± 1 UR, durante o período de 9
25 dias. As análises realizadas foram: perda de massa, pH, teor de sólidos solúveis, acidez
26 titulável, coloração e firmeza. Houve menor perda de massa na embalagem de PP a 10 e
27 15 °C durante o período avaliado. A utilização da embalagem de EPS+PVC associada à
28 temperatura de 10° C promoveu maior estabilidade da acidez titulável. O teor de
29 sólidos solúveis manteve-se estável na embalagem de PP e EPS+PVC a 10 e 15 °C
30 durante o armazenamento. Quando utilizada a embalagem de EPS+PVC associada a
31 temperatura de 10° C, a textura manteve-se mais próxima da inicial ao longo do
32 armazenamento. A menor média da luminosidade foi alcançada na temperatura de 10
33 °C. Recomenda-se a utilização de bandeja de poliestireno expandido + filme PVC
34 associada a temperatura de 10° C para armazenamento da ervilha torta de flor roxa.

35
36
37 **PALAVRAS-CHAVE:** *Pisum sativum*, atmosfera modificada, temperatura.

38 39 **REFERÊNCIAS**

40
41 GIORDANO, L. B.; LOPES, C. A.; FRANÇA, F. H.; SILVA, H. R.; PESSOA, H.
42 B.S.V.; SANTOS, J. R. M.; MAROUELLI, W. A.; PEREIRA, W. Cultivo da ervilha
43 (*Pisum sativum* L.). Instruções Técnicas da Embrapa Hortaliças. **Revista Embrapa**
44 **Hortaliças**, Brasília, 3 ed., 20 p. 1997.

45
46 LANA, M. M.; TAVARES, S. A. **50 Hortaliças: como comprar, conservar e**
47 **consumir**. Embrapa Informação Tecnológica, Brasília: Embrapa hortaliças, 2. ed. rev.,
48 209 p, 2010.

CATRO, SR; PATROCINIO WCT; SOUSA KD; SILVA FA; NASCIMENTO AR . 2020 Conservação pós-colheita de vagem de ervilha sob diferentes condições de armazenamento. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

49

50 **AGRADECIMENTOS**

51

52 À CAPES e ao CNPq pela concessão das bolsas de estudos e auxílio financeiro.