

17 a 21
de setembro
de 2018

siepe 2018

ISSN 2237-6593

ÉTICA E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE CARAMBOLAS

Pesquisador(es): KLEIN, Claudia; ZANDONÁ, Karina Londero; LOLATO, Maicon; MARQUES, Maytê Lohana

Curso: Agronomia

Área: Ciências Agrárias

Resumo: O uso de produtos alternativos no tratamento pós-colheita busca maximizar a qualidade e conservação de frutas e verduras. Neste sentido, avaliou-se o uso de tratamentos pós-colheita a base de ácido ascórbico e película comestível de gelatina em frutos de carambola armazenados sob temperatura controlada por sete dias. Avaliou-se a perda de massa, acidez titulável, pH e sólidos solúveis total (oBrix). Não foram constatadas diferenças significativas para as variáveis analisadas, exceto para perda de massa. O uso dos tratamentos pós-colheita não alterou a qualidade e conservação de frutos de carambola sob refrigeração em sete dias de armazenamento.

Palavras-chave: Averrhoa carambola. Ácido ascórbico. Película comestível.

E-mails: klein811@hotmail.com