

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



CONSERVAÇÃO PÓS COLHEITA DE LARANJAS SUBMETIDAS A NÍVEIS DE PROCESSAMENTO MÍNIMO E PERÍODOS DE ARMAZENAMENTO

Pesquisador(es): MAYER, LEONARDO YAN; KLEIN, CLAUDIA

Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc),
Curso de Agronomia

Área: Ciências Agrárias

Introdução: As frutas minimamente processadas trazem conveniência ao consumidor e podem ter considerável aumento da vida de prateleira. Os consumidores por seu estilo de vida tem procurado consideravelmente por produtos (frutas e legumes) já preparados. No Oeste Catarinense se produz consideravelmente citrus, neste sentido é impressionante os produtores testarem e validarem possibilidade de armazenamento e processamento afim de oferecer produtos diferenciados aos consumidores.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade de laranjas submetidas a diferentes níveis de processamento e períodos de armazenamento. **Método:** As laranjas foram obtidas em pomar residencial localizado na Linha Itapé em Cunha Porã-SC. O trabalho foi conduzido avaliando o processamento mínimo em laranja em função de diferentes níveis de processamento (T1 – Laranja inteira com albedo; T2 – Laranja inteira sem albedo; T3 – Laranja inteira com casca (Testemunha); T4 – Segmentos de Laranja) e período de armazenamento (3 dias; 6 dias; 9 dias; 12 dias e 15 dias) com três repetições (2 frutas cada). O delineamento experimental foi delineamento inteiramente casualizado, com quatro tratamentos, cinco períodos de avaliação e três repetições. **Resultados:** O maior teor de sólidos solúveis (o Brix) foi constatado nas laranjas mantidas inteiras e com casca. Os demais tratamentos não diferiram entre si para o teor de sólidos solúveis. As laranjas inteiras com casca foram as que conservaram melhor a quantidade de sólidos na sua composição. Os teores médios de sólidos solúveis aumentaram em função do tempo de armazenamento. O potencial hidrogeniônico das laranjas submetidas à diferentes níveis de processamento diferiram entre si. O pH é uma medida da acidez dos frutos, neste

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



caso observou-se que o pH aumentou em relação ao padrão colheita, ou seja, pelo processo de amadurecimento os frutos tornaram-se menos ácidos. Neste caso os frutos de laranja com casca foram os que sofreram menores alterações de pH. O potencial hidrogeniônico de laranja apresentou comportamento exponencial em função do tempo de armazenamento. A acidez titulável em função do processamento diferiram entre si, não sendo significativo em função dos períodos de armazenamento. A acidez titulável foi maior nos frutos com menor grau de processamento (com casca e com albedo), enquanto nos frutos com maior processamento a acidez foi menor. Cabe ressaltar que tanto para níveis de processamento com para tempo de armazenamento a acidez titulável diminuiu em relação ao padrão de colheita. A perda de massa de laranja apresentou diferenças significativas em função dos níveis. Houve variação da perda de massa, potencial hidrogeniônico e teor de sólidos solúveis em função do período de armazenamento. Os teores de sólidos solúveis foram maiores no armazenamento com casca.

Conclusão: Houve variação da perda de massa, potencial hidrogeniônico e teor de sólidos solúveis em função do período de armazenamento. Quanto maior o grau de processamento (mais descascadas) maiores são as alterações da qualidade dos frutos.

Palavras-chave: Brix; Acidez; pH; SST/ATT

E-mails: leonardoyanmayer11@gmail.com; claudia.klein@unoesc.edu.br