

APLICAÇÃO DE 1-METILCICLOPROPENO NA CONSERVAÇÃO DE MAÇÃS

Orientador: SOUZA, Edson de

Pesquisadora: ROSSINE, Ana Paula de Lima

Curso: Biotecnologia Industrial

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da aplicação de 1- Metilciclopropeno em maçãs da variedade Gala, armazenadas em atmosfera controlada. Foram utilizadas maçãs da variedade Gala, da empresa Renar Maçãs S/A, colhidas nos primeiros dias do mês de fevereiro de 2013. Após 207 dias de armazenagem, em média, as maçãs tratadas com 1-MCP apresentavam resistência de polpa 14,4 Lbs, superior àquelas não tratadas, as quais apresentaram em média resistência de polpa de 13,4 Lbs. O conteúdo de sólidos solúveis totais não apresentou diferença significativa. Somente as frutas tratadas com 1-MCP encontram-se em condições adequadas para o consumo quando submetidas a teste de prateleira, em 25 °C por 21 dias após a abertura da câmara frigorífica. A aplicação do 1-MCP na conservação de maçãs obteve um resultado positivo, pois se comprovou que reduz a taxa de produção de etileno, evitando a perda da resistência de polpa, preservando o teor de sólidos solúveis totais, quando armazenadas sob atmosfera controlada por longo período.

Palavras-chave: 1- Metilciclopropeno. Etileno. Atmosfera controlada. Resistência de polpa. Sólidos solúveis totais.

edson.souza@unoesc.edu.br

paularossini@hotmail.com