

Efeito da refrigeração e embalagem sobre a conservação pós-colheita de frutos nativos encontrados no Oeste da Bahia

Amanda L. Medeiros (IC)¹, Samara N.C. Trindade (PG)¹, Valdelice O. Lacerda (PG)¹, Ana M. Mapeli (PQ)^{1*}

Universidade Federal do Oeste da Bahia, ¹Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, CEP 47810-059, Barreiras, Bahia, Brasil.
*E-mail: mmapeli@ufob.edu.br

Palavras chave: cerrado, puçá-preto, *melastomataceae*.

Abstract

This study aimed to evaluate the effect of temperature and packaging on post-harvest conservation of Mouriri pusa fruits. It was possible to observe that of the treatments used, which promoted greater durability of the fruits while maintaining the desirable characteristics, was 10°C associated to the plastic bag.

Introdução

O *Mouriri pusa*, popularmente conhecido como puçá-preto é um fruto nativo do Cerrado muito saboroso. Contudo, é ainda pouco conhecido e, assim como qualquer outro fruto, necessita de estudos sobre fisiologia pós-colheita para determinar melhores maneiras de armazenamento, garantindo a preservação de suas características [1]. Portanto, o objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito da temperatura e embalagem sobre a vida prateleira de frutos de *M. pusa* mantendo as características visual e organoléptica.

Material e Métodos

Os frutos foram adquiridos na feira livre de Barreiras, selecionados quanto ao estágio de maturação e ausência de danos mecânicos ou infecção fúngica e acondicionados em quatro tipos de embalagem: sem cobertura protetora (bandeja de isopor sem filme), bandejas de isopor recobertas com filme de cloreto de polivinila (PVC), caixas plásticas e sacos plásticos. Em seguida, os frutos foram armazenados em três temperaturas: temperatura ambiente ($25 \pm 1^\circ\text{C}$), 20°C e 10°C . Os parâmetros observados foram: vida prateleira dos frutos, pH, teor de sólidos solúveis totais (SST), umidade, perda de massa, volume da polpa, teor açúcar solúvel total (AST), açúcar redutor (AR) e açúcar não redutor (ANR).

Resultados e Discussão

Após análise dos resultados, constatou-se que os frutos armazenados a 10°C e em sacos plásticos apresentaram maior durabilidade, chegando a 12 dias. Além de aumentar a durabilidade dos frutos, esse tratamento manteve o pH dos frutos muito próximo do inicial e diminuiu o teor de sólidos solúveis totais, mas reduzindo em pequena quantidade e somente a partir do quinto dia. Esse tratamento também manteve a umidade dos frutos. Devido essa manutenção da umidade, o

tratamento não promoveu alta perda de massa e, conseqüentemente, manteve o volume da polpa próximo ao inicial. Além disso, promoveu aumento no teor de açúcar redutor que é o responsável pelo sabor adocicado dos frutos.

Conclusões

A condição que prolongou a vida prateleira de *M pusa*, mantendo as características desejáveis, foi 10°C associada ao saco plástico.

Agradecimentos

À UFOB e ao CNPq.

Referência

[1] M.I.F. Chitarra, A.B. Chitarra, Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, Rev. Apl. Lavras: UFLA, 2 (2005) 785.