

Conservação pós-colheita de frutos nativos do Cerrado

Amanda L. Medeiros (IC)¹, Ana M. Mapeli (PQ)^{1*}

Universidade Federal do Oeste da Bahia, ¹Centro das Ciências Biológicas e da Saúde e ²Centro das Ciências Exatas e das Tecnologias, CEP 47810-059, Barreiras, Bahia, Brasil.

*E-mail: anammapeli@gmail.com

Palavras Chave: bioindicadores, simulação hidráulica, PHABSIM.

Abstract

*The objective of this work was to evaluate the effect of different packages on the conservation and postharvest quality of *Anacardium humile* pseudofruits. It was possible to observe that of the treatments used, the one that promoted greater durability of the pseudofruits, maintaining the desirable characteristics was the bag of low density polyethylene.*

Introdução

Anacardium humile, popularmente conhecido como cajuí ou caju-do-cerrado, é um pseudofruto nativo do Cerrado que ainda é pouco conhecido e, assim como qualquer outro fruto, necessita de estudos sobre fisiologia pós-colheita para determinar melhores maneiras de armazenamento sem alterar as características que atraem o consumidor [1]. Com isso, o objetivo desse trabalho foi avaliar a influência de diferentes embalagens sobre a conservação e qualidade pós-colheita de pseudofrutos de *A. humile*, mantendo as características visual e organoléptica.

Material e Métodos

Os pseudofrutos foram adquiridos na feira livre de Barreiras e selecionados quanto ao estágio de maturação e ausência de danos mecânicos ou infecção fúngica. Após lavagem em água corrente e secagem, os pseudofrutos foram armazenados, sob refrigeração, em quatro tipos de embalagem: sem cobertura protetora (bandeja de poliestireno sem filme)-S/C, bandejas de poliestireno recobertas com filme de cloreto de polivinila-BF, caixas de polietileno tereftalato- PET e sacos de polietileno de baixa densidade- PEBD.



Figura 1. Pseudofrutos de *Anacardium humile* distribuídos em diferentes embalagens. 1= S/C; 2 = PET; 3 = PEBD; 4 = BF.

Os parâmetros observados foram: vida de prateleira, potencial hidrogeniônico (pH), teor de sólidos solúveis totais (SST), perda de massa, volume da polpa, teor de açúcar solúvel total (AST), teor de açúcar redutor (AR) e teor de açúcar não redutor (ANR).

Resultados e Discussão

Após análise dos resultados, constatou-se que o PEBD prolongou em um dia a vida prateleira dos pseudofrutos de *A. humile* comparado aos demais tratamentos, chegando a 6 dias. Apesar de ter promovido redução no volume da polpa e aumento de pH, ele não promoveu alteração significativa no teor de SST, na perda de massa e nos teores de AST, AR e ANR. O aumento do pH pode refletir diretamente na acidez do fruto, de modo que quanto mais alto o pH menor é a acidez do fruto. Isso é importante, pois a acidez normalmente não agrada a maioria dos consumidores [1]. O PEBD também pode ter mantido o metabolismo dos pseudofrutos num nível constante, não causando alteração no catabolismo de moléculas para serem utilizadas em processos como a respiração aeróbica [2], mantendo assim o teor de SST, AST, AR e ANR muito próximo do inicial.

Conclusões

O uso de PEBD conserva a qualidade e características organolépticas dos pseudofrutos *A. humile*, durante um período de seis dias de armazenamento.

Agradecimentos

À UFOB e ao CNPq.

Referências

- [1] M.I.F. Chitarra, A.B. Chitarra, Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, 2ª Ed. UFLA (2005).
- [2] L. Taiz, A. Murphy, I.M. Moller, E. Zeiger, Fisiologia e Desenvolvimento Vegetal, 6ª Ed. Artmed (2017).