



CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE PITANGA EM DOIS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Autor(es): EINHARDT, Andersom Milech; DUARTE, Diego Borges; EINHARDT, Patrícia Milech; RASEIRA, Maria do Carmo Bassols.

Apresentador: Andersom Milech Einhardt

Orientador: Maria do Carmo Bassols Raseira

Revisor 1: Luis Antônio Suita de Castro

Revisor 2: Márcia Vizzotto

Instituição: UFPel

Resumo:

A pitangueira (*Eugenia uniflora* L), planta nativa do Brasil, ocorre desde o estado de Minas Gerais até o RS. Produz frutos de sabor exótico, o que lhes confere grandes perspectivas de consumo junto ao mercado interno e externo. Um dos maiores problemas é a dificuldade de conservação dos frutos em condições naturais, dificultando seu transporte e comercialização a grandes distâncias. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a conservação da pitanga, em diferentes estádios de maturação. Foram colhidas frutas em firme maturação e em maturação completa de 6 seleções de pitangueira. A colheita foi feita visualmente com base na coloração da epiderme. Uma parte das amostras foi deixada em temperatura ambiente e outra, na câmara fria a $4^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$. As frutas foram avaliadas quanto a sólidos solúveis totais- SST e firmeza (utilizando penetrômetro e duas placas de metal), aos 0, 3 e 9 dias após a colheita. Aos 0 dias as frutas das diferentes seleções quando, completamente maduras, não diferiram em firmeza, enquanto que para SST, a seleção 156 foi inferior às demais. Em relação à firmeza de frutas conservadas em câmara fria e avaliada ao longo do tempo, as seleções 108, 152, 156 e 161 apresentaram diferença significativa em relação ao estádio, onde o estádio 1 (firme maturação), foi superior. Nas seleções 139 e 160 houve interação entre estádio/tempo, na seleção 160 o estádio 1 foi superior aos 0, 3 e 9 dias, sendo que aos 3 dias não houve diferença entre estádio. Já na seleção 139, não houve diferença aos 0 dias, mas a 3 e 9 dias, o estádio 1 foi superior. Quanto ao SST, nas seleções 108 e 156, não houve diferença significativa para tempo de conservação e estádio de maturação. Já para as seleções 139 e 152 houve diferença significativa em relação ao tempo de conservação, sendo o tempo 1 (0 dias) superior ao 2 e 3 (3 e 9 dias), que não diferiram entre si. Houve interação entre estádio e tempo nas seleções 160 e 161, onde o estádio 2 (completamente maduro) foi superior nos tempos 1 e 2, e não diferiu no tempo 3. Em temperatura ambiente, as frutas foram descartadas com 3 dias após a colheita, comprovando que as pitangas não se conservam bem. Sob condições de câmara fria a $4^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$, a pitanga pode ser conservada por pelo menos 9 dias, a mesma pode ser colhida em firme maturação, pois apesar do conteúdo de SST não alcançar os valores da pitanga madura, este é superior aos valores preconizados pelo Padrão de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta estabelecido em 1999.