

QUALIDADE E VIDA ÚTIL PÓS-COLHEITA DE LARANJA PERA RIO, TRATADAS OU NÃO COM CERA, DURANTE ARMAZENAMENTO.

MENEZES, Pamella Torres Rochiski Tavares de¹; **BRUNINI**, Maria Amalia¹

O objetivo deste trabalho é o de avaliar o uso da cera Aruá BR 18%, pura e diluída 1:1 (v/v) na manutenção da qualidade e na vida útil de laranjas Pera Rio durante armazenamento a $12\pm 1^{\circ}\text{C}$, com 90-95% UR e à temperatura ambiente (18 a 25°C , com 57 a 71% UR). Para tal, as laranjas foram submetidas aos seguintes tratamentos: imersão, por 5 minutos em cera e secas ao ambiente (C); imersão durante 5 minutos em cera diluída na proporção 1:1 e secas ao ambiente (C1:1); imersão por 5 minutos em água corrente e seca ao ambiente (T). A qualidade foi avaliada através da perda de massa fresca, acidez titulável, sólidos solúveis e ácido ascórbico. Através dos resultados aqui obtidos, pode-se concluir que o uso de cera, principalmente, quando associados ao armazenamento refrigerado foi mais eficaz na redução de perda de massa fresca e no prolongamento da vida útil; os tratamentos proporcionaram ligeira variação na qualidade das laranjas. No geral, pode-se verificar que o uso de cera pode manter a qualidade das laranjas, principalmente quando associada ao armazenamento refrigerado.

¹ Faculdade Doutor Francisco Maeda/ FAFRAM. Faculdade Doutor Francisco Maeda/ Fundação Educacional de Ituverava
