

EFEITO DE FILME PLÁSTICO E CERA NA QUALIDADE DE LARANJAS ‘PERA RIO’, DURANTE ARMAZENAMENTO

CERQUEIRA, Junior Barrachi¹ ; BRUNINI, Maria Amalia²

O objetivo deste trabalho é avaliar o uso de embalagem, associada ou não a cera Aruá 18%, em laranjas ‘Pera Rio’, durante armazenamento à $12\pm 1^{\circ}\text{C}$, com 88-91% de UR e à temperatura ambiente ($18-25^{\circ}\text{C}$, com 57-71% UR). Para tal, as laranjas foram submetidas aos seguintes tratamentos: imersão, durante cinco minutos, em cera Aruá 18%, secas ao ambiente e, posteriormente, acondicionadas, em grupos de 4 frutas, em bandejas de poliestireno expandido revestidas externamente com filme plástico de PVC esticável e autoaderente de 14μ (CB), imersão, por 5 minutos, em água corrente de boa qualidade, secas ao ambiente e, posteriormente, acondicionadas em grupos de 4 frutas em bandejas de poliestireno expandido revestidas externamente com filme plástico de PVC esticável e autoaderente de 14μ (B), e imersão, por 5 minutos, em água corrente de boa qualidade, secas ao ambiente e não acondicionadas, que correspondeu ao tratamento testemunha (T). As características de qualidade avaliadas foram perda de massa fresca, acidez titulável, sólidos solúveis e ácido ascórbico. Pode-se concluir, pelos resultados obtidos, que os tratamentos, independente da temperatura de armazenamento, ocasionaram perda de massa fresca e interferiram nos teores de acidez titulável, sólidos solúveis e ácido ascórbico; o teor de ácido ascórbico diminuiu com o tempo de armazenamento; e que a associação filme plástico e cera proporcionaram maior redução na redução da perda de massa fresca.

¹ Faculdade Dr. Francisco Maeda/FAFRAM.

² Professora Livre-docente e Doutora Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal e Professora Doutora da Fundação Educacional de Ituverava.
