

QUALIDADE DE LARANJA “VALÊNCIA” DURANTE ARMAZENAMENTO EM DIFERENTES TEMPERATURAS

QUEIROZ, Rodrigo Palhares^{1*}; **BRUNINI**, Maria Amalia²; **MELONI**, Luís Otávio de Lacerda¹; **REIS**, Pamela Caetano³; **QUEIROZ**, Rodrigo Felipe Guarnieri¹.

As laranjas se destacam por serem indicadas tanto para consumo *in natura* como para as agroindústrias, entretanto, devido seu padrão respiratório, precisam ser colhidas no estágio completo de maturação e manuseadas adequadamente na fase pós-colheita. O objetivo deste trabalho foi o de avaliar alguns atributos de qualidade em laranjas “Valência”, higienizadas ou não com solução de hipoclorito de sódio a 0,01%, durante armazenamento a 20±1°C com 76 – 85% UR., à 12±1°C, com 90-95% UR e à temperatura ambiente (25-28°C, com 43,8 a 62,5UR) e à 12±1°C, com 90-95% UR. O parâmetros avaliados foram, acidez titulável, pH, sólidos solúveis e índice de maturação. Considerando os resultados obtidos, pode-se concluir que uso de higienização proporcionou aumento da vida útil, principalmente quando associado a baixa temperatura de armazenamento, os teores de acidez, sólidos solúveis e pH foram influenciados pelos tratamentos, temperatura e tempo de armazenamento. No geral, pode-se concluir que a temperatura de 12±1°C, associada a higienização, foi a melhor para a manutenção da qualidade físico-química da laranja “Valência”.

¹ Acadêmicos do curso de Engenharia Agrônoma da Faculdade Dr. Francisco Maeda – FAFRAM, Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rod Jerônimo Nunes Macedo, km.1, Ituverava/SP. CEP =14.500-000. *E-mail:rodrigo_palhares31@hotmail.com

² Professora Doutora e Livre – docente Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal, e Professora Doutora da Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo km 01, Ituverava/SP. CEP=14500-000. E-mail: brunini@feituverava.com.br

³ Faculdade Dr. Francisco Maeda, Fundação Educacional de Ituverava, Rod. Jerônimo Nunes Macedo km 01, Ituverava/SP. CEP= 14.500-000.
