

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E VIDA ÚTIL DE TOMATES ‘DEBORA’, HIGIENIZADOS OU NÃO, DURANTE ARMAZENAMENTO.

VALIM, Geraldo Cristino Clementino¹; **BRUNINI**, Maria Amalia²; **RAMINELLI**, Luiz Fernando de Oliveira¹; **PEREIRA**, Sidnei Benedito da Silva³; **ALVES**, Fábio Aparecido de Castro Alves¹.

Os tomates apresentam alto teor de umidade, cuja perda ocasiona perda de massa fresca e murchamento e enrugamento. Logo, o objetivo deste estudo é o de verificar o efeito de baixa temperatura ($12 \pm 1^\circ\text{C}$) e temperatura ambiente ($19-25^\circ\text{C}$, com 47,7-66,48% UR) na perda de massa fresca, aparência e coloração de tomate ‘Debora’, higienizados ou não. Através dos resultados obtidos neste estudo, pode-se verificar que ocorreu parte de perda de massa fresca, independente do tratamento e da temperatura de armazenamento; a vida útil foi maior em frutos armazenados à temperatura de refrigeração, independente da higienização ou não; o uso de higienização, manteve a coloração e aparência dos frutos. No geral, pode-se concluir que, o uso de baixa temperatura foi eficaz no retardamento da perda de massa fresca e no prolongamento da vida útil.

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:netto.geraldo.cristino@gmail.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.
