

EFEITO DE TRATAMENTOS PROTETORES NA QUALIDADE E VIDA ÚTIL DE TOMATE ‘DEBORA’ DURANTE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO.

CABRAL, Sergio Henrique Santana¹ **BRUNINI**, Maria Amalia²; **PEREIRA**, Marcio³.

O tomate, assim como a maioria das frutas em geral, são perecíveis na fase pós-colheita, necessitando de técnicas que além de prolongar a vida útil, mantenha a qualidade. O objetivo deste trabalho foi o de verificar o efeito de revestimento protetores, como extrato de alho, extrato de própolis na manutenção de qualidade e prolongamento da vida útil de Tomates “Debora” na vida útil, perda de massa fresca, acidez titulável, sólidos solúveis, pH e índice de maturação. Os tratamentos estudados neste experimento, durante o armazenamento refrigerado, reduziram a atividade metabólica de tomates, e mantiveram as características de qualidade, principalmente, o uso de extrato de alho a 2% e 4% e extrato de própolis a 2%; o uso de extrato de própolis a 2% proporcionou menor perda de massa fresca; No geral, pode-se verificar que o uso de extrato de própolis a 2%, associado a baixa temperatura, foi o que se sobressaiu no retardamento da perda de massa fresca e na manutenção de qualidade

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: cabralserginho@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 Professor Doutor da Fundação Educacional de Ituverava-FE. Rod Jerônimo Nunes Macedo, Km. 1, Ituverava/SP. CEP =14.500-000. E-mail: marciopereira@feituverava.com.br
