

INFLUÊNCIA DE REVESTIMENTO COMESTÍVEIS EM TOMATES ‘DEBORA’ ARMAZENADOS A TEMPERATURA AMBIENTE

ALVES, Fabio Aparecido de Castro¹; **BRUNINI**, Maria Amalia²; **OLIVEIRA**, Antônio Luis³

O objetivo deste estudo foi o de avaliar a influência da aplicação de revestimento, à base de extrato de alho e extrato de própolis, na qualidade e prolongamento da vida útil, em tomates ‘Debora’ armazenados a temperatura ambiente (19-25°C, com 47,7 a 66,48% UR). Os parâmetros avaliados, a cada três dias, foram perda de massa fresca, aparência externa do fruto íntegro, acidez titulável, sólidos solúveis, pH e índice de maturação. Através dos resultados obtidos pode-se concluir que, os tratamentos não interferiam na vida útil, com exceção do uso de própolis a 4%, mas sim na perda de massa fresca e nos teores de acidez, sólidos solúvel. No geral, pode se verificar que, os teores de sólidos solúveis foram alterados, a acidez diminuiu e não ocorreu diferença na vida útil dos tomates, em função dos tratamentos.

¹ Acadêmico 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: fabio-castro-@outlook.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. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo km 01, Ituverava/SP. CEP=14500-000. E-mail: toca@feituverava.com.br
