
PERDA DE MASSA FRESCA E COLORAÇÃO EM TOMATE ‘DÉBORA’ TRATADO COM EXTRATO DE ALHO DURANTE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

Glorielly Soares Nunes¹, Maria Amália Brunini², Camila Alves de Oliveira¹

¹ Graduandas do curso de Agronomia da Faculdade Dr. Francisco Maeda/Fundação Educacional de Ituverava. E-mail: gloriellysoares@hotmail.br

¹ Professora Adjunto Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal e Professora Doutora da Fundação Educacional de Ituverava, Rua Coronel Flauzino Barbosa Sandoval, 1259, 14500-000, Ituverava-SP. Orientadora. E-mail: brunini@feituverava.com.br; amaliabrunini@netsite.com.br

1361

RESUMO: O objetivo deste estudo foi avaliar o uso de diferentes concentrações de extrato de alho na perda de massa fresca e coloração em tomate cultivar ‘Débora’. Os tomates foram submetidos por imersão durante cinco minutos, em extrato de alho nas concentrações 2-4-5 e 6%, e como tratamento controle foi utilizado frutos não tratados. Os frutos de cada tratamento foram armazenados a $12 \pm 1^\circ\text{C}$, com 85-90% U.R. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com cinco tratamentos (que correspondem às concentrações de extrato de alho) e quatro repetições. Pelos resultados obtidos pode-se verificar que, o extrato de alho nas concentrações de 5 e 6%, inibiu a perda de massa fresca, mostrando a eficiência de altas concentrações de extrato de alho na manutenção da massa fresca; independente da concentração, interferiu na coloração durante o armazenamento.

Palavras- chaves: *Lycopersicon esculentum* Mill, Extrato vegetal, Chroma, Luminosidade