

Engenharia de Alimentos

Utilização de filme PVC e refrigeração na conservação pós-colheita de atemoia.

Alice de Andrade Moreira - 6º período, Engenharia de Alimentos, organizadora, Iniciação Científica Voluntária, DCA, UFLA

Nádjla Miranda Vilela Goulart - Co-orientadora, DCA, ESAL, UFLA

Elisângela Elena Nunes Carvalho - colaboradora, DCA, ESAL, UFLA

Eduardo Valério de Barros Vilas Boas - colaborador, DCA, ESAL, UFLA

Luis Roberto Batista - Orientador, DCA, ESAL, UFLA - Orientador(a)

Resumo

A atemoia (*Annona Atemoya*) é um fruto climatérico de consumo in natura que tem sua produção em crescimento no Brasil. É altamente perecível e sofre uma série de transformações bioquímicas e físico-químicas após a colheita, tais como amolecimento, perda de massa, escurecimento, alterações de sabor e aroma. Essas mudanças demonstram a necessidade de aplicação de métodos de conservação durante o armazenamento da atemoia. Nesse sentido destacam-se os filmes plásticos de policloreto de vinila (PVC) dada a sua praticidade, baixo custo e eficiência, uma vez que reduzem a taxa respiratória, a produção de etileno e retardam o amolecimento. Diante do exposto, o trabalho teve o objetivo avaliar o comportamento pós-colheita da atemoia armazenada sob refrigeração embaladas com filme PVC. As amostras foram compradas na feira local do município de Lavras – MG, no estádio de maturação comercial (polpa macia e casca ligeiramente verde amarelada) e foram transportadas ao Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras, onde foram lavadas, sanitizadas e embaladas em filmes PVC, mantendo-se um controle sem embalar. Foram armazenadas a 15 °C por 21 dias. A diferença de massa entre as avaliações acumuladas durante a evolução do experimento foi realizada considerando-se a diferença entre a massa inicial do fruto e aquela obtida em cada período de amostragem, sendo os resultados expressos em porcentagem. A coloração foi determinada, utilizando-se o colorímetro Konica Minolta CR-400 calibrado de acordo com o sistema CIE com medição de L* (Luminosidade), a* (variação de tonalidade verde até o vermelho) e b* (variação de tonalidade azul até o amarelo), croma e ângulo hue (iluminante D65), disponível no campus da universidade. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância, utilizando o teste de Tukey para comparação das médias, com probabilidade de 5%. De forma geral, as condições de armazenamento utilizadas possibilitaram boa conservação dos frutos por 14 dias, após esse período os frutos apresentaram características de baixa qualidade, tornando-os inadequados ao consumo. O uso de filmes PVC mostrou-se promissor na conservação da atemoia, porém observou-se a necessidade da realização de análises mais aprofundadas sobre a fisiologia pós-colheita deste fruto, sendo elas, análise de firmeza, análise de enzimas.

Palavras-Chave: fruto climatérico, *Annona Atemoya*, qualidade.

Instituição de Fomento: SESu MEC/ FAPEMIG/ CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/QTii75EhZdo>