

Agronomia

## **Revestimento de fécula de araruta retarda mudanças na coloração da goiaba Cortibel 6**

PAULINA CELESTINO SILVA - 11º módulo de Agronomia, UFLA.

Fred Henrique Pereira - 10º modulo de Agronomia, IFSUDESTEMG – Campus Barbacena

Carlos Henrique Milagres Ribeiro - Doutorando do Programa de Pós- graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA

Carmélia Maia Silva - Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitopatologia, UFLA

Gilson Gustavo Lucinda Machado - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos, UFLA

Leila Aparecida Salles Pio - Professora do Departamento de Agricultura, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

A goiaba é um fruto altamente perecível, cujo processo de maturação influencia diretamente sua qualidade e aceitação comercial. Revestimentos comestíveis têm se mostrado promissores para modular a taxa de maturação, atuando como barreira que pode retardar alterações na coloração da casca. Este estudo teve como objetivo avaliar o efeito de diferentes concentrações de fécula de araruta no índice de maturação de frutos de goiaba ‘Cortibel 6’ durante o armazenamento. Frutos em estágio de maturação comercial foram higienizados, selecionados e submetidos a quatro tratamentos: controle (0%) e soluções de fécula a 1%, 2% e 3%, aplicadas por imersão por 30 segundos, seguidas de secagem à temperatura ambiente. Os frutos foram armazenados por sete dias, em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições de três frutos por tratamento. O índice de maturação foi determinado por meio da coloração da casca, utilizando um colorímetro (CR-400, Konica Minolta) no sistema CIE Lab\*, considerando os valores de L\* (luminosidade), a\* (cromaticidade verde-vermelho) e b\* (cromaticidade azul-amarelo). O índice foi calculado multiplicando-se os valores de a\* e b\*, permitindo avaliar a intensidade da mudança de cor dos frutos. Após a tabulação os dados foram submetidas à análise de variância e submetidos à análise de regressão, realizadas com auxílio do programa SISVAR ®. De posse dos resultados, o índice de maturação aumentou ao longo do período de armazenamento para todas as concentrações, indicando avanço no processo de maturação e na mudança da coloração da casca de verde para amarelo. O tratamento controle (0% de fécula de araruta) apresentou o maior índice de maturação em todos os dias, indicando que os frutos amadureceram mais rapidamente e ficaram mais amarelados. À medida que a concentração de fécula aumentou, o índice de maturação foi progressivamente menor, sugerindo que o revestimento retardou a mudança de cor. Entre as concentrações testadas, os frutos tratados com 3% de fécula de araruta apresentaram o menor índice de maturação, permanecendo mais verdes durante todo o período de armazenamento. As concentrações de 1% e 2% tiveram comportamento intermediário, retardando parcialmente a coloração em relação ao controle. Esses resultados indicam que o revestimento comestível à base de fécula de araruta é eficaz em modular a taxa de maturação da goiaba, sendo mais recomendada em concentrações mais elevadas.

Palavras-Chave: *Psidium guajava* L., fécula de araruta, índice de maturação.

Instituição de Fomento: FAPEMIG e CNPQ

Link do pitch: <https://youtu.be/GQY4M26tlf8>