

139

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE MORANGOS “CAMAROSA” EM RELAÇÃO À DEMORA PARA O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO. *Michel E. Casali, Júlio M. Calegari, Renar J. Bender* (Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, UFRGS).

Com o objetivo de avaliar a influência da demora para o resfriamento sobre a qualidade de morangos 'Camarosa' produzidos na região do Vale do Rio Caí, Rio Grande do Sul, foi conduzido um experimento em uma propriedade no município de São Sebastião do Caí/RS. Morangos sadios e em ponto de colheita (3/4 da superfície vermelho) da cv. Camarosa foram colhidos em 25 de novembro de 1999, às 8h30min (1ª colheita) e às 11h30min (2ª colheita), colocados em bandejas plásticas com capacidade para 400g (30-40 frutos) e, em seguida, levados para o galpão de recepção da propriedade, onde foram pesados e embalados com filme de cloreto de polivinila (PVC) de 12µm de espessura. Os frutos das duas colheitas foram deixados no galpão à temperatura ambiente (20 a 26°C) por um período que variou de 1 a 4 horas. Após o período à temperatura ambiente, as bandejas foram colocadas em câmara frigorífica ($\pm 4^{\circ}\text{C}$), permanecendo armazenadas por 7 e 14 dias. A unidade experimental foi definida como sendo uma bandeja com cerca de 30 a 40 frutos. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com três repetições por tratamento. Ao final de cada período de armazenagem os frutos foram transportados até o Laboratório de Pós-colheita do Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, UFRGS, em Porto Alegre, para serem analisados. Os parâmetros avaliados foram os seguintes: avaliação subjetiva da qualidade visual, perda de peso, acidez total titulável, açúcares totais e ácido ascórbico. O armazenamento de morangos 'Camarosa' a 4°C por até 7 dias, permite manter, no mínimo, 90% dos frutos em condições aceitáveis de comercialização. Os frutos colhidos nas primeiras horas da manhã apresentam, em média, maiores teores de vitamina C e de ácidos orgânicos, do que aqueles colhidos após o horário das 10 horas da manhã. O retardamento de até 4 horas para o armazenamento refrigerado não afeta a qualidade dos frutos.(CNPq-PIBIC/UFRGS).