

INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E CONCENTRAÇÕES DE O₂ NA CONSERVAÇÃO DE MAÇÃ FUJI COM INCIDÊNCIA DE PINGO DE MEL. *Marlova Benedetti, Cristiano A. Steffens, Anderson M. de Mello, Auri Brackmann* (Departamento de Fitotecnia – CCR - UFSM).

Foram conduzidos dois experimentos com o objetivo de avaliar condições de armazenamento de maçãs ‘Fuji’ com incidência de pingo de mel. A unidade experimental foi composta por amostras de 70 frutos e repetida três vezes. O experimento 1 foi um bifatorial 2x3 (temperatura x condições de armazenamento). As temperaturas foram -0,5 e 0°C e armazenamento refrigerado (AR); 1,1 e 0,8kPa de O₂ com 0kPa de CO₂. No experimento 2 as condições avaliadas foram: AR e 1,1kPa de O₂; 0,8kPa de O₂ com 0kPa de CO₂ e 1kPa de O₂ com 2kPa de CO₂, na temperatura de 0°C. No experimento 1, o uso de atmosfera controlada diminuiu a degradação dos ácidos, manteve a cor verde da epiderme, diminuiu a produção de etileno e a respiração, mas aumentou a incidência de degenerescência senescente. A condição de 0,8kPa de O₂ manteve a firmeza da polpa mais elevada. Na saída da câmara, a temperatura de 0°C apresentou menores valores de acidez titulável que a de -0,5°C. No experimento 2, o uso de AC manteve a firmeza de polpa, a acidez titulável mais elevada e a cor da epiderme, mais verde além de promover menores valores de produção de etileno e respiração, mas a ocorrência de degenerescência senescente foi maior.(FAPERGS – UFSM).