

**EFEITO DO ALTO CO<sub>2</sub> NO ARMAZENAMENTO DE MORANGOS ‘OSO GRANDE’.** *Daniel A. Neuwald; Aline Franken, Auri Brackmann* (Núcleo de Pesquisa em Pós-colheita do Departamento de Fitotecnia do Centro de Ciências Rurais da UFSM).

O armazenamento com a utilização de alto CO<sub>2</sub> pode manter a qualidade e prolongar o período de conservação em morangos. Pois o morango tem rápido amadurecimento e alta suscetibilidade a podridão de *Botrytis cinerea*. Porém para que o CO<sub>2</sub> seja eficiente, deve ser usado em pressões parciais que inibam o desenvolvimento de fungos e que não danifiquem o tecido do morango. Assim, o objetivo deste trabalho foi de avaliar o efeito de altas pressões parciais de CO<sub>2</sub>, sobre a qualidade pós-colheita de morangos ‘Oso Grande’. O experimento foi realizado no Núcleo de Pesquisa em Pós-colheita da UFSM. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com quatro repetições e amostra experimental composta de 30 frutos. Os tratamentos foram: 0 (AR), 10, 15, 20 e 25kPa de CO<sub>2</sub>. A avaliação foi realizada após 19 dias de refrigeração a 0°C e 2 dias de climatização a 20°C. Conforme os resultados, a firmeza de polpa foi mais elevada em 20 e 25kPa de CO<sub>2</sub> e apresentou menores valores em AR. A acidez foi menor em AC em relação ao armazenamento refrigerado. A incidência de podridões e o escurecimento de sépalas foram menores nas pressões parciais de 10, 15 e 20kPa de CO<sub>2</sub>. Conclui-se que a pressão parcial de 20kPa de CO<sub>2</sub> mantém a firmeza de polpa mais elevada e reduz o escurecimento de sépalas, ocorrência de podridão e acidez titulável.