

139

TRATAMENTO TÉRMICO NO CONTROLE DA PODRIDÃO BRANCA E NA QUALIDADE DE MAÇÃS CV. FUJI ARMAZENADAS EM ATMOSFERA CONTROLADA. *Michel E. Casali, Rosângela Lunardi, Eduardo Seibert, Renar J. Bender* (Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, UFRGS)

Com o objetivo de determinar a viabilidade do uso do tratamento térmico no controle da podridão branca (*Botryosphaeria dothidea*) e avaliar a ocorrência de danos pelo tratamento térmico na qualidade de maçãs cv. Fuji, foi conduzido um experimento nos laboratórios do Departamento de Horticultura e Silvicultura da Faculdade de Agronomia da UFRGS e na empresa Mercogem de Caxias do Sul-RS. Os tratamentos consistiram de um fatorial de 3 tempos (1, 2 e 3 minutos) e 3 temperaturas de imersão em água quente (47, 49 e 52°C) em frutos pré-inoculados com *B. dothidea*. Foram avaliados tamanho da lesão, firmeza da polpa, sólidos solúveis totais (SST) e perda de peso, após 1 e 3 meses de armazenagem em atmosfera controlada (1,2-1,6 KPa de O₂, 0,2-0,4 KPa de CO₂, 0-1°C) e após 7 dias de exposição a temperatura ambiente. Depois de 1 mês de armazenamento em atmosfera controlada e mais 7 dias em temperatura ambiente, o tamanho da lesão (mm) na temperatura de 47°C foi menor a 1 minuto de imersão, a 52°C foi menor em 1 e 2 minutos e a 49°C não houve diferença no tamanho das lesões. A firmeza da polpa (N) teve efeito quadrático na saída da câmara a 47°C, com melhor resultado a 2 minutos. A 49°C teve efeito linear, decrescendo com o acréscimo do tempo de imersão. A 52°C não observou-se diferença significativa. Após 7 dias a firmeza não mostrou diferença entre os tratamentos. As variáveis perda de peso e SST diferiram somente entre as épocas de avaliação. Pelas análises feitas até então, há a tendência de que o tratamento térmico, com os tempos e temperaturas usados, não controle eficientemente a podridão branca. (CNPq – PIBIC/UFRGS)