

001

MAÇÃ CULTIVAR GALA ARMAZENADA EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE ATMOSFERA CONTROLADA. Daniel A. Neuwald, Anderson M. de Mello, Márcia Vizzotto, Auri Brackmann (Centro de Ciências Rurais, Departamento de Fitotecnia, Núcleo de Pesquisa em Pós - Colheita da UFSM)

O armazenamento em atmosfera controlada (AC), em comparação com o armazenamento refrigerado, mantém melhor a qualidade das maçãs, reduzindo as perdas e prolonga o período de conservação de maçãs cv. Gala. O experimento teve por objetivo avaliar o efeito de temperaturas e diferentes concentrações de O₂ e CO₂ durante o armazenamento em AC, sobre a qualidade da maçã 'Gala'. Os tratamentos foram 1kPa O₂ / 3kPa CO₂, 1kPa O₂ / 4kPa CO₂ e 0,8kPa O₂ / 2kPa CO₂, combinados com temperatura de -0,5°C e 0,5°C. O experimento foi arranjado em fatorial 2 X 3, com delineamento experimental inteiramente casualizado com três repetições e a unidade experimental contendo 50 frutos. As avaliações foram realizadas aos oito meses de armazenamento, na abertura das câmaras, e após sete dias de climatização dos frutos à temperatura de 25°C. Não houve diferença estatística para firmeza de polpa. A acidez e o SST apresentaram-se mais elevados a 1kPa O₂ / 3kPa CO₂ à -0,5°C, respectivamente, após sete dias. A concentração que manteve a coloração mais verde da epiderme foi 1kPa O₂ / 3kPa CO₂ a 0,5°C, na saída da câmara. A degenerescência senescente foi menor em 1kPa O₂ / 3kPa CO₂, após sete dias de climatização dos frutos. A incidência de polpa farinhenta foi menor na temperatura de -0,5°C. A ocorrência de podridões foi menor na temperatura de 0,5°C. A pressão parcial de 1kPa O₂ e 3kPa CO₂, nas duas temperaturas, foi a condição mais adequada para o armazenamento da maçã cv. Gala em AC.