



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Conservação pós-colheita de frutos do tangoreiro "URSBRS Hada"
Autor	SABRINA RAQUEL GRIEBELER
Orientador	SERGIO FRANCISCO SCHWARZ

O tangoreiro 'URSBRS Hada' [*Citrus unshiu* Marc. X *C. sinensis* (L.) Osb.] é uma nova cultivar desenvolvida e registrada em 2013, resultado da cooperação entre UFRGS e Embrapa. Possui tolerância a doenças como cancro cítrico, mancha marrom de alternária e pinta preta. Além disso, produz frutos de maturação tardia, pois sua colheita é realizada entre outubro e dezembro, época considerada como entressafra para tangerineiras no RS. Pelo fato de ser uma cultivar nova, o comportamento pós-colheita de seus frutos não é conhecido. Desta forma, objetivou-se avaliar o efeito de diferentes temperaturas de armazenamento e porta-enxertos sobre a conservação dos frutos em pós-colheita. Para tanto, utilizou-se frutos do tangoreiro 'URSBRS Hada' colhidos em 16 de novembro de 2012, na Fazenda Panoramas Citros, Butiá- RS (30°07'58"S, 51°51'22"W), de árvores de 16 anos. Após a colheita os frutos foram mergulhados em fungicida imazalil (2g/L) durante 5 segundos, e armazenados segundo os diferentes tratamentos. O delineamento experimental foi o completamente casualizado, com os tratamentos arranjados em fatorial 3³ (temperatura × porta-enxerto × período de armazenamento), com 3 repetições e 10 frutos por unidade experimental. Utilizou-se as temperaturas de 0°C, 3°C e 5°C, com umidade relativa de 85-95 %. Os frutos foram colhidos de árvores sobre três porta-enxertos: limoeiro 'Cravo', citrumeleiro 'Swingle' e tangerineira 'Sunki'. Os frutos foram armazenados durante 90 dias, sendo avaliados mensalmente quanto ao percentual de perda de massa e decorrência de podridões, e às características físico-químicas dos frutos, como conteúdo de suco, sólidos solúveis, acidez titulável e índice de maturação. Os resultados obtidos demonstram que os porta-enxertos não afetaram à perda de massa e o percentual de podridão. Já a temperatura influenciou a conservabilidade dos frutos, sendo que os frutos podem ser conservados a 0°C por pelo menos 90 dias, mantendo-os aptos para o consumo, sem podridões e com baixa perda de massa (< 10%). Assim, a conservação pós-colheita potencializa ainda mais a oferta de frutos desta cultivar no mercado de frutos *in natura* em um período de carência de frutas cítricas.