



Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO A BASE DE PVOH ADICIONADOS DE ÓLEOS ESSENCIAIS EM FRUTOS DE ABACATE (*Persea americana* Mill. cv Hass) SOB REFRIGERAÇÃO

Vanessa Caroline de Oliveira, UFV; Fabrícia Queiroz Mendes, UFV-CRP; Isadora Rebouças Nolasco de Oliveira, UFCG; Izadora Gomes Lopes, UFV-CRP; João Paulo Costa, UFV-CRP

Palavras-chave: Armazenamento, *Persea americana* Mill. cv Hass, Pós-colheita.

Grande área: Ciências Agrárias

Área Temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Trabalho de Pesquisa

Introdução

O abacate (*Persea americana* Mill.) tem como característica uma alta taxa respiratória apresentando curto tempo de pós-colheita. O frio exerce uma grande importância para estender a vida útil de vegetais, pois promove redução do metabolismo dos frutos.

Outros fatores podem ser associados ao frio visando reduzir as taxas respiratórias junto os revestimentos.

Resultados e Discussão

Para os resultados de acidez, houve diferença significativa entre os tratamentos pós-colheita ($p < 0,01$) durante o armazenamento a acidez dos frutos foi reduzida. Ao final do experimento, observou-se uma menor acidez dos frutos do tratamento controle, que é um indicativo da maior taxa de respiração, quando comparados com o tratamento revestido com PVOH/A. Os frutos revestidos obtiveram valores de ratio estatisticamente menores quando comparados ao tratamento controle. O revestimento atuou como barreira e reduziu a evolução da maturação, o que é desejável no controle pós colheita. Aos 22 dias de armazenamento, os tratamentos apenas com PVOH/A e PVOH/A + canela obtiveram menores médias de ratio em comparação com os demais. Para análise de colorimetria em relação a saturação e pureza, os tratamentos apresentaram diferença significativamente ($p < 0,05$). De uma maneira geral, o tratamento PVOH/A + citronela indicou uma menor pureza/intensidade da cor nos frutos.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do revestimento de PVOH com amido (PVOH/A) adicionados de óleos essenciais de citronela, capim-limão, canela e tomilho nas características físico-químicas de abacate.

Conclusões

Conclui-se que os revestimentos adicionados de óleos essenciais tiveram um efeito positivo na redução da cor nos frutos e durante o armazenamento a acidez dos frutos foi reduzida. Frutos revestidos adicionados de óleos essenciais tiveram sua vida útil prolongada.

Material e Métodos

Foram realizadas análises de acidez, firmeza, ratio e cor. Foi disposto em 24 tratamentos que foram divididos aleatoriamente em um fatorial 6x4, sendo 6 tipos de revestimento, avaliados em 4 tempos diferentes. Foram avaliados em 0, 7, 14, 21 e 29 dias de armazenamento.

Bibliografia

ASSIS, O. B. G.; BRITTO, D. Revisão: coberturas comestíveis protetoras em frutas: fundamentos e aplicações. *Brazilian Journal Food Technology*, Campinas, v. 17, p. 87-97, 2014.

BLAKEY, R. J.; TEFAY, S. Z.; MATHABA, N.; BERTLING, I.; BOWER, J. P. Some initial changes in “Hass” avocado (*Persea americana* Mill.) physiology due to ethephon. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, v. 2, p. 334-344, 2012.

Apoio Financeiro

O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (FAPEMIG).

Agradecimentos