



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 etileno para indução da coloração do pericarpo de frutos de lichia

GODOI JUNIOR, Márcio Antônio ¹; RIBEIRO, Wellington Souto ³, DE SOUZA BRETAS, Marlene ²; MIRELLYS AZEVEDO SOUZA, Jackson ⁴; DUTRA DA SILVEIRA, André ¹; DOS SANTOS TIMÓTEO, André Luiz ¹.

(¹ Estudante de Agronomia da UFV; ² Estudante de Doutorado UFV; ³ Professor orientador; ⁴ Professor UFV)

Palavras- Chave: etileno, *Litchia chinensis* var. Bengal, coloração

Área temática: Agronomia

Categoria do Trabalho: Pesquisa

Introdução

O cultivo de lichia é recente no Brasil e as práticas de manejo vigentes são adaptadas de outros países e não refletem as condições edafoclimáticas das diferentes regiões do país. Isto impede tomadas de decisões e práticas generalistas. As práticas de manejo e as condições edafoclimáticas interferem sobre a formação dos atributos de qualidade dos frutos e, quando inadequados, resultam em perdas imediatas ou danos que se expressarão em perdas nas etapas subsequentes. Frutos de *L. chinensis* são não-climatéricos e, portanto, devem ser colhidos apenas quando estiverem com a coloração do pericarpo adequada. No entanto, neste estágio, os frutos estão mais susceptíveis ao escurecimento do pericarpo e, a depender das condições edafoclimáticas, a maturidade hortícola pode ocorrer fora da janela de mercado. Assim, a indução da coloração do pericarpo de *L. chinensis* pode ser uma importante ferramenta de mercado.

Objetivos

O objetivo foi avaliar a indução da coloração vermelha do pericarpo de frutos de *L. chinensis* var. Bengal utilizando etileno.

Material e Métodos

Frutos de *L. chinensis* var. Bengal foram colhidos em estágio de maturação maduro, no entanto, sem que o pericarpo estivesse completamente vermelho. Os frutos colhidos foram tratados com etileno nas concentrações de 0 (controle), 100 ou 1.000 ppm com posterior armazenamento a 8 °C por cinco dias. Após o período de armazenamento os frutos foram analisados quanto à coloração e firmeza de casca, teor de sólidos solúveis totais, acidez total titulável e ratio.

Apoio Financeiro

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Resultados e Discussão

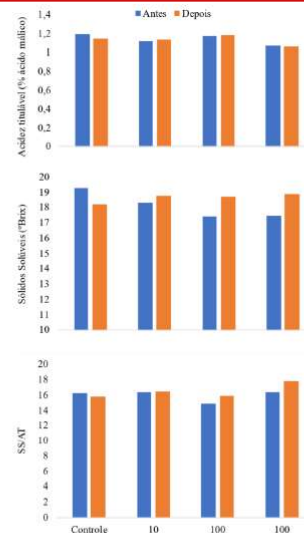


Figura 2. Acidez titulável, sólidos solúveis e SS/AT de frutos de lichia "Bengal" antes e cinco dias depois da aplicação de etileno.

Conclusões

O etileno não induziu a coloração vermelha do pericarpo de frutos de *L. chinensis* var. 'Bengal'. O teor de sólidos solúveis, acidez titulável e ratio do epicarpo dos frutos não diferiu em nenhuma concentração de etileno aplicada.

Bibliografia

UNDERHILL, Steven J. R.; SIMONS, David H. Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) pericarp desiccation and the importance of postharvest micro-cracking. *Scientia Horticulturae*, v. 54, n. 4, p. 287-294, 1993.

Agradecimentos

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Red Lychee.