

Qualidade pós-colheita de uvas tratadas com névoa de ozônio, gás ozônio isolado e combinado, armazenadas em diferentes temperaturas

Autores : Francisco Horácio Siteo, Leda Rita D'Antonino Faroni, Eugênio da Piedade Edmundo Siteo

ODS

Categoria : Fome zero e agricultura sustentável

Introdução

A uva (*Vitis vinifera* L.) é uma fruta amplamente cultivada e consumida no mundo.

O uso de sanitizantes químicos, embora eficaz, traz riscos à saúde e ao meio ambiente, evidenciando a necessidade de alternativas sustentáveis.

O ozônio desponta como tecnologia promissora, com eficácia comprovada na inativação de microrganismos e potencial para prolongar a vida útil das uvas.

Objetivos

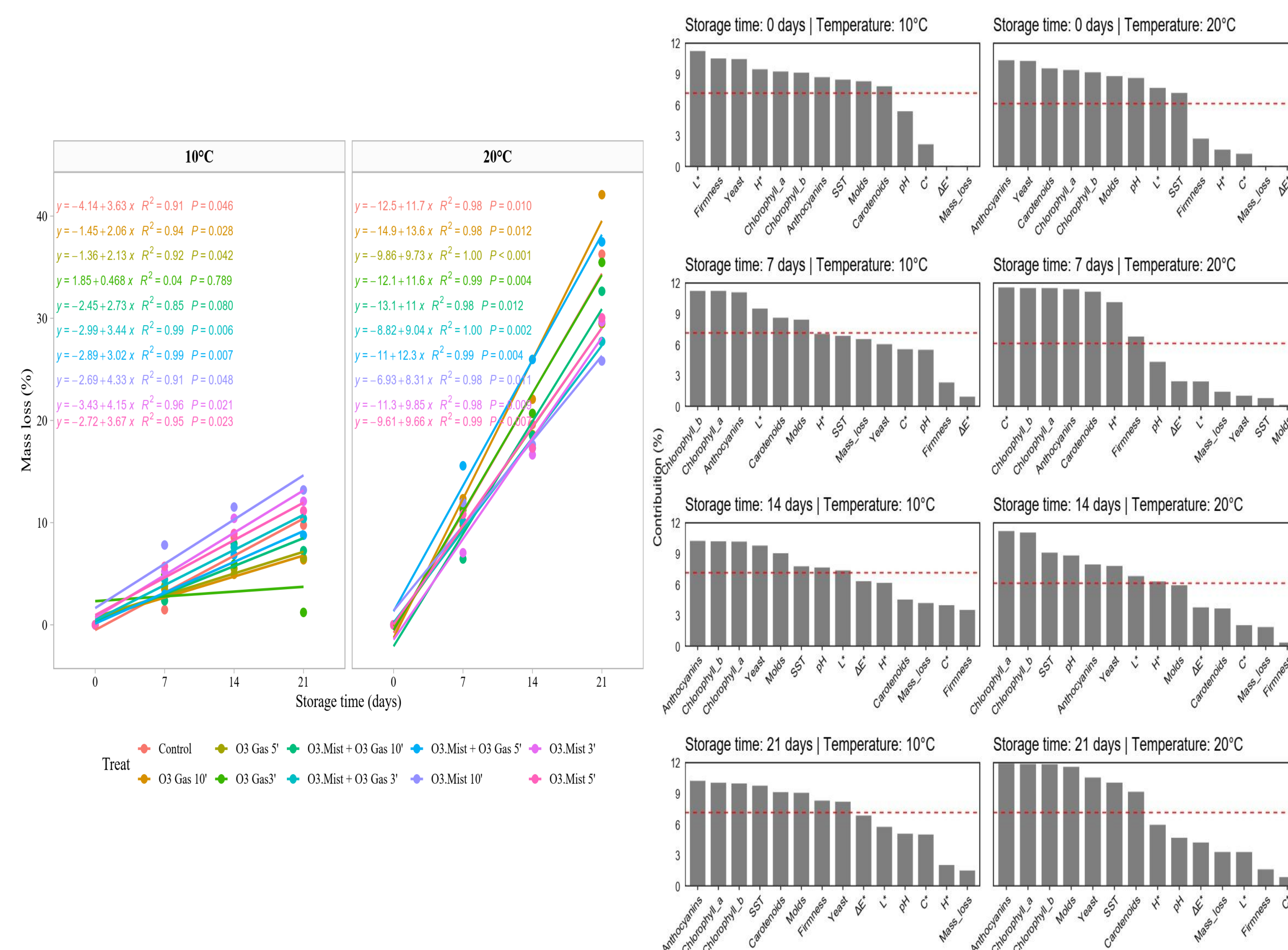
Avaliar a eficácia da névoa de ozônio, do gás ozônio e de sua combinação na redução de fungos e leveduras e na preservação da qualidade físico-química de uvas durante 21 dias de armazenamento a 10 °C e 20 °C.

Material e Métodos ou Metodologia



Apoio Financeiro

Resultados e/ou Ações Desenvolvidas



Conclusões

A combinação de névoa ozonizada e gás ozônio por 10 minutos foi a mais eficaz para reduzir bolores e leveduras em uvas, mantendo-os abaixo do limite de detecção. O tratamento preservou a qualidade microbiológica e físico-química em 10 e 20 °C. Os métodos isolados tiveram menor consistência, especialmente em exposições de 5 minutos.

Bibliografia

- Barboni T., M. Cannac , N. Chiaramonti. Efeito do armazenamento refrigerado e do tratamento com ozônio sobre parâmetros físico-químicos, açúcares solúveis e ácidos orgânicos em *Actinidia deliciosa*, 2010.
- SI. Câmpean , GA Beșchea , MB Tăbăcaru , LM Scutaru , G. Dragomir , AI Brezeanu , G. Năstase Conservação de uvas pretas por congelamento isocórico Heliyon , 9, 2023.
- D. De Santis , S. Garzoli , AM Vettraino. Efeito do tratamento com ozônio gasoso no aroma e na podridão do cravo causada por *Fusarium proliferatum* durante o armazenamento pós-colheita do alho Heliyon , 7 (4) , 2021.