

A. Ciências Exatas e da Terra - 4. Química - 5. Química Industrial

**QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MORANGOS TRATADOS COM
1-METILCICLOPROPENO E ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO**

Estela de Rezende Queiroz¹

Celeste Maria Patto de Abreu²

1. Mestranda em Agroquímica, DQI/ UFLA

2. Orientadora – Professora Associada II, DQI/UFLA,

RESUMO:

O morango é apontado como a mais importante das pequenas frutas, sendo bastante apreciado pelo seu aspecto atrativo e por suas qualidades organolépticas e nutricionais. A refrigeração é o método mais usado na manutenção da qualidade pós-colheita do produto. Ela retarda a senescência e diminui a incidência de podridões, muito comuns em morangos. A fim de ampliar a qualidade pós-colheita e, em adição à refrigeração, o tratamento 1-metilciclopropeno (1-MCP) pode ser efetuado. Neste trabalho avaliou-se a qualidade pós-colheita de morangos submetidos ao 1-MCP e armazenados sob refrigeração. Foram colhidos 600 frutos e levados para o Laboratório de Bioquímica do DQI/UFLA, dos quais 560 foram selecionados em relação ao tamanho, maturação e ausência de defeitos. O delineamento foi inteiramente casualizado (DIC) e os tratamentos arranjados em esquema fatorial (2X7), sendo 2 tratamentos (com 1-MCP e controle), 7 dias de análises, referente aos dias 0, 3, 6, 9, 12, 15 e 18, com 4 repetições de 10 frutos para cada tratamento. Os frutos tratados com 1-MCP apresentaram, no final do armazenamento 12,49% de perda de massa e os frutos sem tratamento, 21,02%. O pH dos frutos controle foi maior que dos tratados com 1-MCP durante todo o armazenamento. Os frutos com 1-MCP apresentaram menor perda de vitamina C (49,4%), quando comparados aos frutos controle (56,0%). Houve decréscimo no teor de antocianinas dos morangos de 16,78% para os frutos com 1-MCP e de 21,21% para os frutos controle. Conclui-se que o 1-MCP, aplicado em morangos na concentração de 100 nL L⁻¹, por 2 horas e armazenados, por 18 dias, sob refrigeração, foi eficiente em estender a vida útil desses frutos por 8 dias.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: morango , refrigeração, 1-MCP.