14º FEPEG
FÓRUM DE ENSINO, PESQUISA EXTENSÃO E GESTÃO
"O conhecimento (re)Visitado: Novos desafios para a Universidade"
ISSN: 1806-549X

AUTOR(ES): ADRIELLE XAVIER DAMASCENO, CLÉSIA AVELINO DE JESUS, DÉBORA FERREIRA DE SOUZA, JUCELIANDY MENDES DA SILVA PINHEIRO e GISELE POLETE MIZOBUTSI.

ORIENTADOR(A): GISELE POLETE MIZOBUTSI

DESVERDECIMENTO DE LARANJAS PÊRA COM USO DE ETREL

RESUMO: O objetivo do trabalho foi estabelecer a concentração de solução de etrel necessária a ser aplicada nas laranjas Pêra para proporcionar o seu desverdecimento, sem prejudicar a qualidade dos frutos. O trabalho foi realizado no laboratório de Pós-Colheita da Universidade Estadual de Montes Claros – UNIMONTES, Campus Janaúba. Os frutos foram imersos em solução de 0, 250, 500 e 1000 ppm de etrel. No inicio do experimento a coloração da casca estava entre 100 e 75% verde, chegando a 50 e 75% de cor amarela ao final do 7º dia de armazenamento. Observou aumento no desverdecimento dos frutos à medida que aumentou a concentração de etrel até 500 ppm, com posterior queda em 1000 ppm. Com relação ao pH, os frutos não imersos em solução de etrel apresentaram pH 4,15, valor que é reduzido para 4,0 nas concentrações de 250 e 500 ppm com aumento para pH 4,25 na concentração de 1000 ppm. No que se refere a acidez titulável, não houve diferença significativa entre os tratamentos em relação as épocas de armazenamento, e sim para as diferentes concentrações de etrel. A curva de acidez foi ascendente de 0 a 500 ppm de etrel e depois descendente até 1000 ppm de etrel, ou seja, houve maior acidez para os frutos tratados com 500 ppm de etrel. Esses resultados indicam que a utilização do etrel foi efetiva no desverdecimento dos frutos de laranja Pêra, sendo a dosagem de 500 ppm de etrel a que apresentou melhor resultado, sem alterar as características químicas.

Apoio financeiro: FAPEMIG, CNPq, e UNIMONTES.

Modalidade de Iniciação Científica na Unimontes: ICV