XXXI Seminário de INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFERSA

Núcleo de Avaliação: Núcleo I
Área temática: Ciências Agrárias
Área do Conhecimento: Agronomia

USO DE REVESTIMENTOS NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE PITAIA VERMELHA

Maria Júlia Brito Fiúza, Vander Mendonça, Juliana de Almeida Paz, Renata Ramayane Torquato Oliveira, David Emanuel Gomes da Silva

A pitaia vermelha (*Hylocereus costaricensis*) é uma fruta que vem se destacando em todo o país por apresentar alto valor nutritivo e grande potencial no mercado interno e externo. Contudo, sua conservação pós colheita é um desafio, limitando sua vida útil e dificultando a comercialização. Diante do exposto, esse trabalho tem por objetivo avaliar diferentes tipos de revestimentos na qualidade físico-química da pitaia no armazenamento pós-colheita. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado (DIC), com quatro tratamentos, sendo eles: controle (sem revestimento), filme de PVC, silicato de potássio (SiK) e a associação SiK+PVC. Após a aplicação dos tratamentos os frutos foram mantidos em temperatura ambiente (23 ± 2 ºC e 50 ± 5% UR) até atingirem 21 dias após a colheita. Foram avaliadas as seguintes características dos frutos: massa fresca dos frutos (g), sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (% ácido cítrico) e a vitamina C (mg ácido ascórbico 100 g^{-1}). Os dados coletados foram analisados por meio da análise de variância pelo teste F ($p \leq 0,05$) e em casos em que o tipo de revestimento aplicado teve um efeito significativo, as médias foram comparadas usando o teste de Tukey ($p \leq 0,05$). Os resultados mostraram que o PVC foi o revestimento de maior efeito na preservação da qualidade, apresentando incremento de 40% nos teores de vitamina C e maior aumento na relação SS/AT. A junção SiK+PVC também mostrou efeito positivo, porém não diferiu significativamente do PVC isolado para as principais variáveis avaliadas. Embora o SiK contribua para a manutenção da acidez, o filme de PVC permanece como o tratamento mais eficiente, reforçando seu caráter consolidado como método tradicional de conservação pós-colheita. Quanto a perda de massa o uso do PVC sozinho e associado ao SiK reduziu as perdas até os 21 dias após a colheita. Conclui-se que o filme PVC foi o revestimento mais eficiente na conservação pós-colheita da pitaia vermelha,porém a combinação SiK+PVC apresentou efeito semelhante, sem diferir significativamente do PVC isolado. Assim, o PVC mantém-se como o revestimento mais eficiente para prolongar a vida útil dos frutos.

Palavras-chave: *Hylocereus costaricensis*; semiárido; vitamina C; armazenamento; vida útil

Agên

cia financiadora: PIBIC/CNPq

Campus: Mossoró