



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

INFLUÊNCIA DE COBERTURA VEGETAL EM CAMPO E ATMOSFERA MODIFICADA COM REFRIGERAÇÃO PÓS-COLHEITA EM CENOURA *IN NATURA*

Lucas Silva Tizzo¹; Ana Paula Silva Siqueira²; Fernanda Salamoni Bécker³; Cássio Divino Sousa Cruz¹; Felipe Bonifácio¹; Annelise Cristine Ferreira Santos¹

A cenoura (*Daucus carota*) é uma das hortaliças mais comercializadas no mercado brasileiro, porém a irrigação e a incidência de plantas daninhas são fatores limitantes na produção da mesma. Diante disso objetivou-se mensurar a qualidade pós-colheita da cenoura sob influência de cobertura vegetal e diferentes temperaturas de armazenamento. O experimento foi instalado em esquema fatorial (4 x 2 x 6), sendo 4 coberturas com resíduo vegetal, C1- grama, C2- casca de arroz, C3- palhada de cana e C4- testemunha (sem cobertura vegetal), 2 temperaturas de armazenamento, T1- refrigerada a 5°C e T2- ambiente a 25°C, e 6 épocas de avaliação (0,5,10,15,20,25 dias) utilizando-se de 3 repetições de 5 raízes cada. Avaliou-se teor de sólidos solúveis, firmeza, pH, acidez titulável e *ratio*. Os tratamentos utilizando cobertura vegetal em campo e refrigeração em pós-colheita são eficientes para manter a qualidade físico-química das raízes. A firmeza das raízes em temperatura ambiente foi inferior a refrigerada (150,3 N e 167,5 N respectivamente). A maioria das coberturas tiveram maior relação SS/AT que a testemunha (média 12,09 e 10,16 respectivamente). As coberturas e o tratamento térmico refrigerado influenciaram positivamente na vida útil de cenouras, sendo que não há uma cobertura melhor que a outra para todos os parâmetros avaliados, mas a temperatura de 5°C permitiu que as raízes mantivessem uma melhor qualidade ao longo de 25 dias de experimento.

Palavras-chave: Casca de arroz; Qualidade pós-colheita; Brasília; Resfriamento.

¹Instituto Federal Goiano-campus Morrinhos. Graduação em Agronomia.

²Instituto Federal Goiano- campus Urutaí. Msc. Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

³Universidade Federal de Goiás- UFG- Dra. Engenharia de Alimentos.