

QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE TOMATE PERA AMARELO COLHIDO EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATURAÇÃO

João Pedro Rodrigues Da Silva (joapedro_rodrigues@hotmail.com)

Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

Lucas Mingotti Dias (lukas_94mingotti@hotmail.com)

Leticia Barbosa Silva (leticiaddos@gmail.com)

Alvaro Luis (alvaroluis23_@hotmail.com)

Rodrigo Aparecido Jordan (rodrigojordan@ufgd.edu.br)

Todos os produtos agrícolas após sua maturidade fisiológica dão início ao processo de deterioração, isso devido a necessidade de utilização de suas reservas nutricionais para manter sua respiração. Com o tomate, essa deterioração acontece de maneira mais rápida devido ao alto teor de água presente no fruto. É comum a presença de defeitos como tomates murchos, coloração mais escura ou até mesmo com pontos atacados por fungos nas prateleiras de mercados ou em nossas residências. Uma maneira de evitar o desperdício destes alimentos é conhecer alguns fatores físicos e químicos, tais como o tempo de prateleira, que está ligado à perda de massa e as melhores condições de temperatura e umidade relativa do ar para o armazenamento. Este estudo foi realizado na Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Grande Dourados, onde esteve em análise a perda massa do tomate pera amarelo cultivado na área experimental em sistema de aquaponia. Este sistema tem como principal característica o cultivo de pequenos frutos, hortaliças e legumes em sistema de hidroponia, juntamente com a criação de peixes. Os tomates foram armazenados em condições ambientes de temperatura e umidade relativa em três estágios fisiológicos de maturação, sendo o terceiro estágio também analisado em ambiente refrigerado, durante 33 dias. Para cada estágio, três amostras de aproximadamente 50 gramas foram acondicionadas em embalagens plásticas. A temperatura e umidade relativa do ar foram aferidas três vezes por dia, sendo uma no período da manhã, uma a tarde e uma à noite, já a perda de massa era aferida apenas no período da noite devido à pouca variação ao longo do intervalo entre os períodos. Ao final dos 33 dias foi verificada a porcentagem da perda de massa das amostras em relação a massa inicial. Por fim, verificaram-se um valor médio de 3,12% para o estágio 1; 2,96% para o estágio 2; 3,25% para o estágio 3 e 2,95% para o estágio 3, em condição de refrigeração. Apesar de ter sido notado uma diferença visível em relação a cor entre os estágios e alguns danos causados pela baixa temperatura e umidade do ambiente refrigerado, não houve diferença estatística entre os 3 estágios de maturação e os 2 ambientes de armazenamento. Dessa forma, destaca-se a resistência à perda de massa do tomate tipo pera amarelo, independente do estágio no qual é realizada a colheita.

Palavras-chave: Tomate, amarelo, estágios, maturação, perda, massa