



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0926

PERMEABILIDADE DOS FILMES PLÁSTICOS AFETAM A QUALIDADE DO FIGO 'ROXO DE VALINHOS' ARMAZENADO À TEMPERATURA AMBIENTE

Paul Lima Lichtenstein (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O figo 'Roxo de Valinhos' é um produto muito perecível em condições ambientais e, portanto, deve ser comercializado rapidamente. Como não são aplicadas técnicas para conservação do figo, uma solução encontrada pelos produtores para as frutas destinadas à exportação foi antecipar sua colheita, chegando assim em condições aceitáveis na Europa, porém com sabor e aparência prejudicados. Este trabalho tem como objetivo avaliar a aplicação da atmosfera modificada (AM) na manutenção da qualidade do figo rami. Para promover a modificação atmosférica, oito frutas serão acondicionadas em filmes de polietileno de baixa densidade com espessuras de 50mm e 60 mm e policloreto de vinila com espessura de 50mm e armazenados à temperatura de 20° por um período de sete dias. O desempenho dos tratamentos será avaliado considerando as concentrações gasosas de oxigênio e gás carbônico nas embalagens, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, perda de massa e aparência. Espera-se determinar o filme plástico potencialmente mais indicado para acondicionamento das frutas à temperatura ambiente, permitindo que as frutas sejam colhidas em um estágio de maturação mais avançado que o atual para exportação.

Pós colheita - Atmosfera modificada - Vida útil