
Acido salicílico na coloração de frutos de Caquizeiro (*Diospyros kaki* L)

Jakelynye de Miranda¹ Jussara Kowaleski¹ Laisa G. C. Oliveira² Elder A. Tomassevski³ Claudia S. M. Lima⁴

¹ Universidade Federal da Fronteira Sul; Mestranda do programa de pós-graduação ciência e tecnologia de alimentos- e-mail: Jakelynye@gmail.com; jussara@fundetec.org.br ² Acadêmica de Agronomia- e-mail: laisacole93@gmail.com. ³ Eng. Agrônomo e-mail eldermpa@yahoo.com.br ⁴ Prof^a Dra. do Curso de Agronomia – Universidade Federal da Fronteira Sul - e-mail: claudia.lima@uffs.edu.br.

Caqui 'Fuyu' é um fruto climatérico com alta sensibilidade ao etileno. Durante a maturação destes frutos ocorrem aumentos na produção do etileno e consequente ativação de enzimas, ocasionando mudanças, como alteração na cor, devido à degradação da clorofila e ao acúmulo de carotenoides. O ácido salicílico tem sido considerado uma alternativa para a redução da senescência por estar relacionado à diminuição da atividade da ACC oxidase, enzima formadora do etileno. O trabalho objetivou verificar a influência da aplicação do ácido salicílico em caqui 'Fuyu'. O experimento foi conduzido na Universidade Federal da Fronteira do Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. Foram utilizados caquis 'Fuyu' no estágio de maturação "de vez". Os frutos foram lavados e sanitizados. Posteriormente as amostras foram divididas e submersas por cinco minutos em quatro diferentes concentrações de ácido salicílico: 0,5; 1,0; 1,5; 2,0 mM e mais a controle em água limpa, representando a concentração zero. Em seguida foram acondicionadas em bandejas de poliestireno expandido revestida de filme flexível de policloreto de vinila (PVC) e armazenadas a temperatura ambiente de 25±2°C. A coloração foi determinada por meio de colorímetro marca Konica Minolta, tomando três leituras da superfície equatorial dos frutos, sendo seus valores expressados pelo sistema CIE/LAB e a partir desses valores foram calculados o ângulo hue e o índice de saturação de croma nos períodos de: 0, 07, 14, 21 e 28 dias de armazenamento. Os tratamentos submetidos às concentrações de 1,0 e 1,5 mM de ácido salicílico permaneceram até os 28 dias de armazenamento, apresentando o índice de saturação de croma de 52,05 e 60,15 e ângulo hue de 55,90 e 56,39, respectivamente, indicando que a coloração tencionou para a coloração amarela, contudo, houve um retardamento na evolução da cor destes tratamentos quando comparados aos demais, que ao final do experimento apresentaram-se totalmente degradados.

Palavras-chave: Pós-colheita, maturação, etileno.