

## **Injúrias mecânicas na qualidade pós-colheita de acerola**

**Karine F. Oligini<sup>1</sup>, Jean Tides<sup>2</sup>, Tiago Brunetta<sup>3</sup>, Bruna V. Gil<sup>4</sup>, Vanderson V. Batista<sup>5</sup>**

<sup>1;4</sup> Programa de Pós- Graduação em Agronomia, UTFPR, Pato Branco-PR, CEP 85503-390;

<sup>2;5</sup> Programa de Pós- Graduação em Agroecossistemas, UTFPR, Dois Vizinhos-PR, CEP 85660-000.

<sup>3</sup> Estudante de Agronomia, UTFPR, Dois Vizinhos- PR, CEP 85660-000

A acerola (*Malpighia puniceifolia* Linn.) é muito apreciada entre as pequenas frutas, se destacando pelo sabor agradável e alto teor de vitamina C. São frutas pequenas e com facilidade de danos no pós-colheita, o que reduz a qualidade e o potencial de aceitação deste produto no mercado. O objetivo deste trabalho foi caracterizar os danos pós-colheita de frutos de Acerola, após sofrerem danos mecânicos por corte, compressão e impacto. O experimento foi conduzido no laboratório de Pós-Colheita, na UTFPR, Campus de Dois Vizinhos- PR, a cultivar utilizada foi a *Tropical ruby*. O experimento foi conduzido no mês de Maio de 2016, em delineamento inteiramente ao acaso, com 4 tratamentos e 4 repetições, sendo os tratamentos: corte (T1), compressão (T2), impacto (T3) e testemunha (T4). Cada repetição foi composta por 10 frutos. Na injúria por impacto, os frutos caíram, um por vez, de uma altura de 1,20 m sobre uma superfície maciça, plana e rígida. Na compressão, os frutos foram colocados sobre uma superfície plana e sobre esta um peso exerceu-se uma pressão de 6 N durante 5 minutos. Na injúria por corte, os frutos foram submetidos a uma incisões com objeto perfurante de 1 mm de circunferência por 2 mm de profundidade, as áreas lesionadas foram demarcadas. Frutos intactos foram utilizados como testemunha, e os frutos, armazenados sob condição ambiente, 25°C e 65% UR. Avaliou-se os frutos quanto ao teor de sólidos solúveis (SST), acidez titulável total, perda de massa e cor com 72 horas após a instalação do experimento. As características físico-químicas SST, Cor e perda de massa, não diferiram estatisticamente entre os tratamentos. A acidez titulável, apresentou diferença significativa entre os tratamentos, tendo suas mínimas com os tratamentos por impacto e compressão com 9,22 e 10,77 meq/100mL respectivamente. As injurias mecânicas foram prejudiciais aos frutos, diminuindo assim sua vida útil.

**Palavras-chave:** Impacto, corte, parâmetros físico-químicos