

RESFRIAMENTO RÁPIDO DE TOMATE SALADETTE 'AREZZO'

Afonso Pinto Da Silva, Evandro Carlos Silva Júnior, Heloísa Fernanda Dos Santos Ferreira, Lais Naiara Honorato Monteiro, Mariane Aparecida Barbará Zanini,

Resumo: Entre os muitos produtos hortícolas, o tomate se destaca devido à sua importância econômica e ao seu papel fundamental na alimentação humana. A colheita é a etapa final de uma produção a campo e a gestão da pós-colheita, de frutas e vegetais, possui um papel fundamental na avaliação da qualidade e na determinação da vida útil dos produtos. Assim, objetivou-se avaliar a qualidade pós-colheita de tomates saladette 'Arezzo', submetidos ao resfriamento rápido no momento da colheita. O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 2, com 3 repetições cada tratamento. Cada repetição foi composta por um fruto. Os tomates 'Arezzo', colhidos no ponto de maturidade fisiológica foram submetidos, logo após a colheita, aos tratamentos de resfriamento rápido. Os tratamentos foram compostos por três processos de resfriamento sendo em água à 2°C (+/- 1°C) por cinco minutos, em água à 25°C (+/- 1°C) por cinco minutos e sem resfriamento (testemunha). Posteriormente, os frutos foram armazenados durante 7 e 14 dias em temperatura ambiente (30°C +/- 1°C), em local sombreado e ventilado. Ao final do 7º e do 14º dia de armazenamento, os frutos foram submetidos às análises de peso, com auxílio de balança analítica, bem como a determinação de sólidos solúveis através da extração de gotas da polpa do tomate e a leitura observada no refratômetro para a obtenção do °Brix e, também, a determinação da coloração da casca a partir de aplicativo (Análise de cor), via smartphone, para a obtenção da tonalidade (hue), cromaticidade e luminosidade (L) no espaço de cor Cielab. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey à 5% de probabilidade. Foi verificado que, em relação ao peso, os tomates que foram imersos em água à 2°C (+/- 1°C) apresentaram média de peso superior aos demais tratamentos ao longo dos períodos avaliados. Para os demais parâmetros, não foram verificadas diferenças significativas entre os tratamentos de resfriamento rápido e entre os períodos de armazenamento. Com base nos resultados obtidos e considerando que apenas uma variável (peso) apresentou diferença significativa, sugere-se que novos estudos sejam executados a fim de determinar a relação do resfriamento rápido nas características organolépticas do tomate 'Arezzo'.

Palavras-chave: pós-colheita; qualidade; armazenamento.

CULTIVAR. Manejo pós-colheita. **Revista cultivar**. 2015. Disponível em: <https://revistacultivar.com.br/artigos/manejo-pos-colheita>. Acesso em 29 set. 2023.

FERNANDES, L. S., **qualidade pós-colheita de tomates submetidos à esforços de compressão e vibrações mecânicas**. 2016, 114 f. Tese. Universidade Federal de Viçosa, 2016. Disponível em: <https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/10382/1/texto%20completo.pdf>. Acesso em 29 set. 2023.

MODOLON T.A.; BOFF P.; ROSA J.M.; SOUSA P.M.R.; MIQUELLUTI D.J. Qualidade pós-colheita de frutos de tomateiro submetidos a preparados em altas diluições. **Horticultura Brasileira**, v. 30, p. 58-63. 2012. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/hb/a/nZd8cRdrbXymZSfv9HXNnhJ/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em 29 set. 2023.

VILA, D. Lavagem dos tomates pós-colheita. **Agriconline Academy**. 2021. Disponível em: <https://agronline.com.br/portal/artigo/lavagem-dos-tomates-pos-colheita/>. Acesso em 29 set. 2023.