



XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO

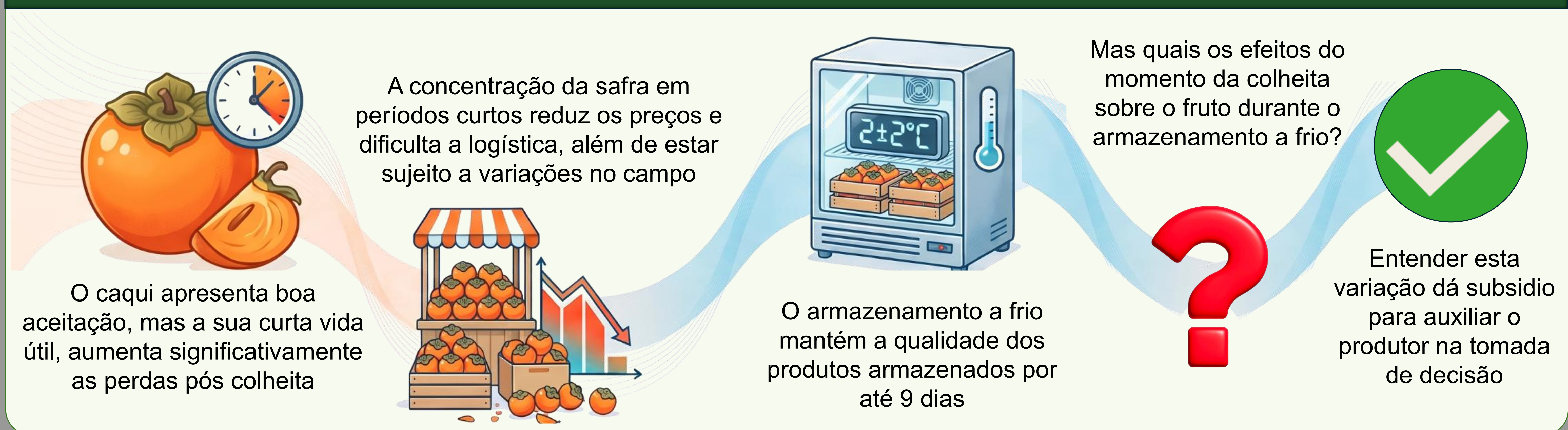


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

DINÂMICA DOS ATRIBUTOS DE QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO CAQUI 'FUYU' DURANTE O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO AO LONGO DA SAFRA

Caroline Zacchi Weilcker Martinez, Leonel Vinicius Constantino, Francine Lorena Cuquel, Raoni Platner Ilha, Elizabete Pauliv Cardoso – Laboratório de Pós-colheita de Produtos Hortícolas, Departamento de Fitotecnia e Fitossanidade, R. dos Funcionários, 1540, Cabral, 80035-050, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná – Brasil / platnerilha@ufpr.br – Raoni Platner Ilha

INTRODUÇÃO



METODOLOGIA

- Foram realizadas 5 colheitas a cada 10 dias no município de Araucária - Pr

- Os frutos foram armazenados por nove dias, com avaliação a cada 3 dias

- Temperatura de armazenamento de $2^{\circ}\text{C} \pm 2$ e umidade de 85-95%



Acidez titulável



Sólidos solúveis



Diâmetro



Índice de maturação



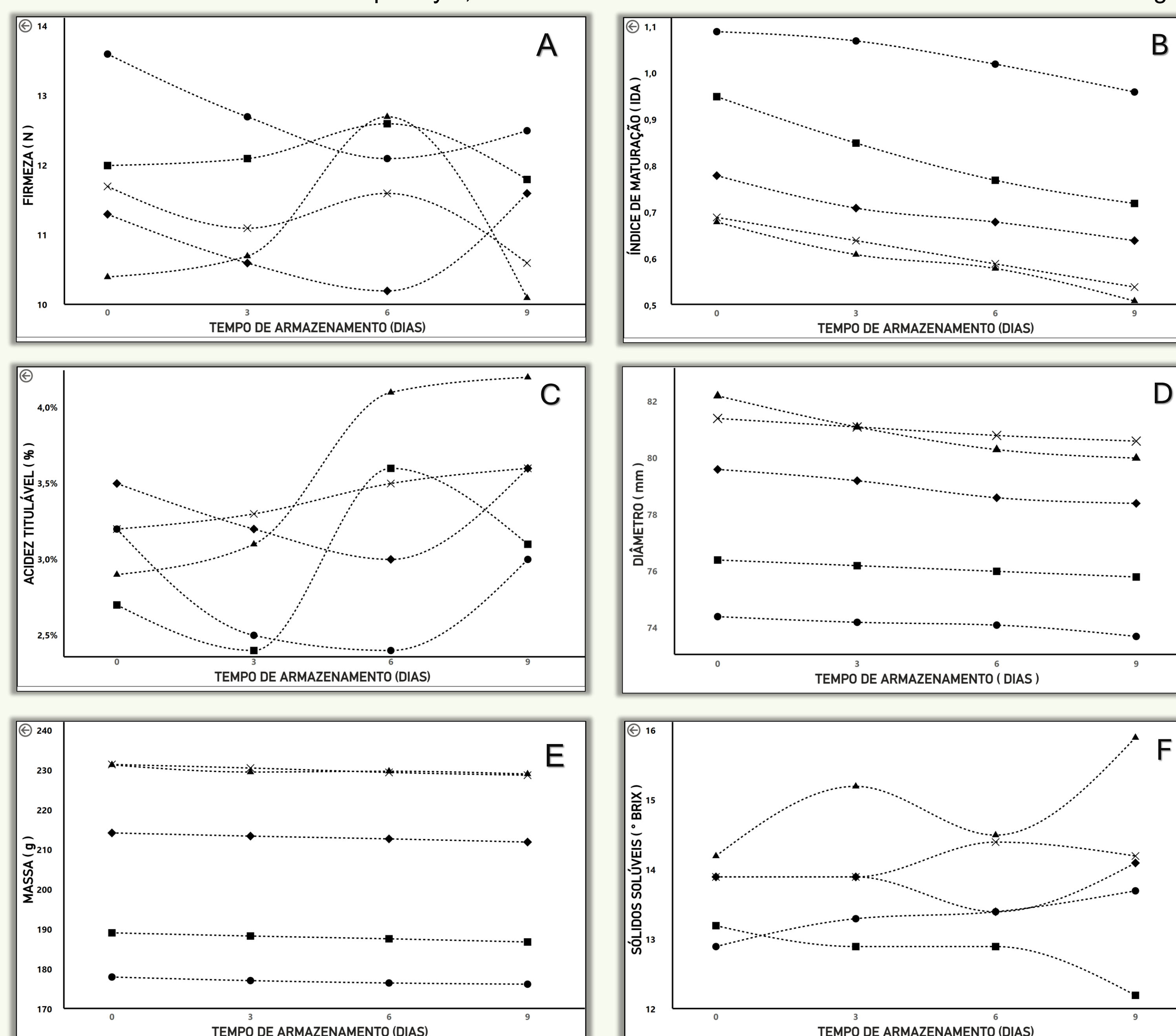
Sólidos solúveis



Firmeza

RESULTADOS

Características dos frutos de caqui 'fuyu', durante cinco colheitas e submetidos ao armazenamento refrigerado ($2^{\circ}\text{C} \pm 2$), por até nove dias.



- Todas as colheitas apresentaram reduções de índice de maturação, massa e diâmetro

- Segunda colheita apresentou melhor persistência na firmeza

- A terceira, quarta e quinta colheita apresentaram distúrbios em relação a firmeza

- Sólidos solúveis e acidez titulável não apresentaram grandes variações ao longo do armazenamento

CONCLUSÃO



Colheitas + precoces
- Maior potencial de conservação da qualidade
- Firmeza manteve-se estável



Colheitas + tardias
- Menor potencial de conservação da qualidade
- Indicam colapso celular já no início do armazenamento

AGRADECIMENTOS



PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com