



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



POTENCIAL DA ATMOSFERA CONTROLADA DINÂMICA NA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DE PÊSSEGOS 'RUBRA MOORE' ARMazenados

Samara Martins Zanella – UDESC/ e-mail: samara.smz16@gmail.com

Alisson Augusto Brandão Soares – UDESC

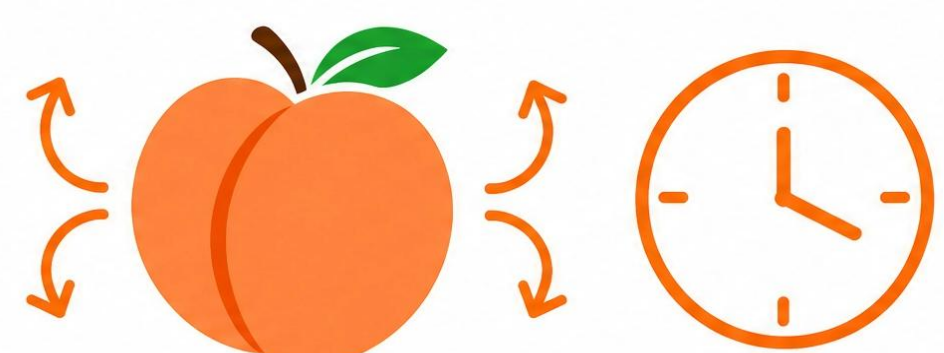
Bernardino Domingos Mango – UDESC

Cristiano André Steffens – UDESC

INTRODUÇÃO



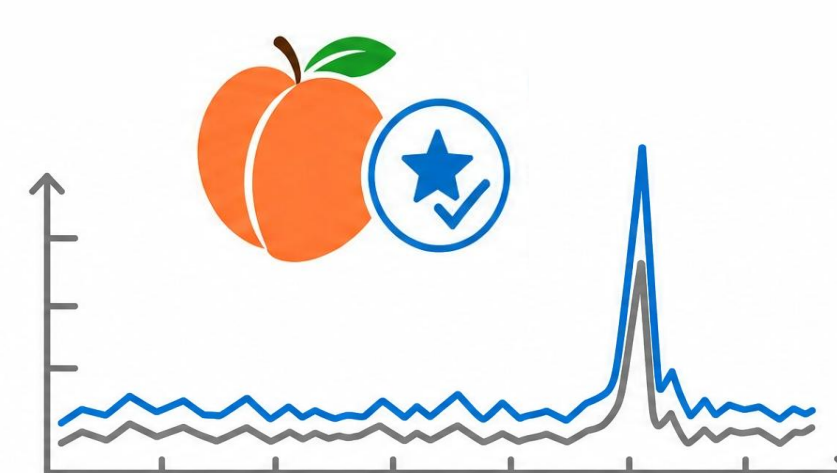
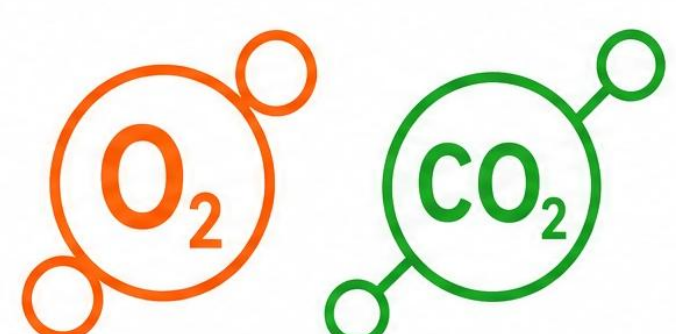
Importância econômica e social:
geração de empregos e principal
fonte de renda de famílias;



Natureza climatérica:
alta taxa respiratória e rápida
evolução do amadurecimento;



Tecnologias de armazenamento:
retardar senescência, reduzir
distúrbios e estender a
comercialização dos frutos;



Objetivo do trabalho foi avaliar
diferentes concentrações de gases em
atmosfera controlada estática e
dinâmica na manutenção da
qualidade de pêssegos 'Rubra Moore'.

METODOLOGIA

Tratamentos

1

AC-Controle

(1,5% O₂ / 3% CO₂)

2

Etileno

(1,5% de O₂)
< 0,1 ppm
(Absorvedor)

3

ACD-pCO₂

(Dinâmico:
0,04-0,69% O₂ / 0,98-1,75% CO₂)

4

ACD-FC: Estresse + 0,2% O₂

(0,35% O₂ / 1% CO₂)

5

ACD-FC: Estresse + 0,4% O₂

(0,55% O₂ / 1% CO₂)

6

ACD-FC: Estresse + 0,6% O₂

(0,75% O₂ / 1% CO₂)



1. Local

Videira – SC |
Safrá 2025/26



2. Metodologia

40 frutos por repetição |
5 repetições por
tratamento



3. Delineamento

Inteiramente
casualizado



4. Armazenamento

2 meses
(1°C | 90% UR) |
Avaliações: saída
câmara e + 3 dias ambiente

RESULTADOS

Tabela 1 – Parâmetros de coloração de fundo (croma) e polpa (ângulo *hue*), taxa respiratória (nmol Kg⁻¹ s⁻¹) e de produção de etileno (pmol C₂H₄ Kg⁻¹ s⁻¹), incidência de podridão (%) e firmeza de polpa (N) de pêssegos 'Rubra Moore' submetidos a diferentes condições de armazenamento.

Tratamentos	Saída câmara		3 dias em temperatura ambiente				
	C fundo	Respiração	h° polpa	Respiração	Etileno	Podridão	Firmeza
AC-Controle	34,1 b	189,1 a	53,0 bc	312,5 ab	161,5 ab	9,8 ab	35,0 ab
ACD etileno <0,1 ppm	34,9 ab	129,2 b	65,6 a	361,3 a	195,6 a	11,6 ab	35,5 ab
ACD-pCO ₂	36,1 a	125,8 b	52,7 ab	317,5 ab	155,6 b	9,0 b	39,1 a
ACD-FC + 0,2% de O ₂	35,3 ab	135,0 b	47,9 c	282,5 b	109,5 c	13,8 ab	37,8 a
ACD-FC + 0,4% de O ₂	36,0 ab	177,8 a	55,8 b	290,5 b	159,3 ab	11,8 ab	31,8 b
ACD-FC + 0,6% de O ₂	35,2 ab	167,6 a	51,2 bc	273,5 b	133,8 bc	19,3 a	30,0 b
CV (%)	2,9	9,3	5,0	8,9	12,8	21,1	8,8

- Médias seguidas por letras diferentes nas colunas, diferem entre si pelo teste de Tukey (p<0,05).

CONCLUSÃO

De maneira geral, o armazenamento em atmosfera controlada dinâmica pela produção de CO₂ (ACDpCO₂) e pela fluorescência de clorofila (ACD-FC) com menor nível de oxigênio analisado (0,35% de O₂ e 1% CO₂) apresentaram o melhor desempenho na conservação de pêssegos 'Rubra Moore' durante o armazenamento e após 3 dias em condições ambiente.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com