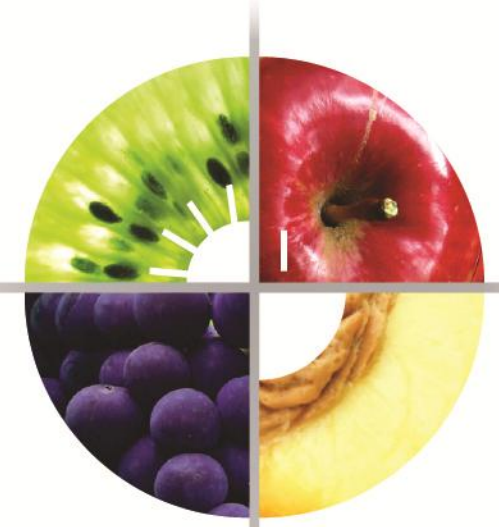




XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



TEMPERATURAS E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MAÇÃ 'PURPLE GALA'

Carine Borges Batista¹; Francis Júnior Soldateli¹; Lucas Gabriel Silva Barroso¹;

Rafaela Gasparetto Polli¹; Giovana Prestes Donadello¹; Vanderlei Both¹

¹Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

carine.bbattista@gmail.com

INTRODUÇÃO



'Purple Gala'

Cultivar de maçã full color;
Sabor semelhante as demais
cultivares do grupo 'Gala';
Conservação pós-colheita?

Armazenamento

Condições ideais de armazenamento?

Atmosfera controlada (AC);

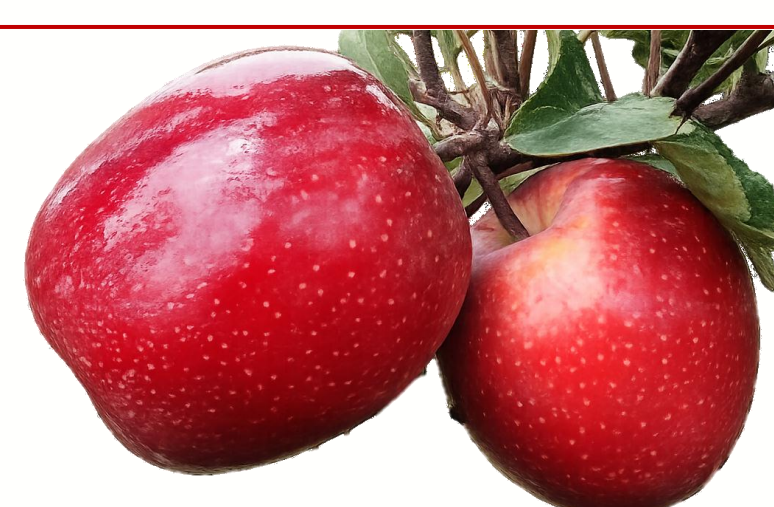
Atmosfera refrigerada (AR);

Aplicação de 1-metilciclopropeno (1-MCP);

Aplicação de óxido nítrico (NO);

Pequena elevação na temperatura de
armazenamento;

Viabilidade para empresas e produtores.



Manutenção da
qualidade pós-
colheita

Objetivo

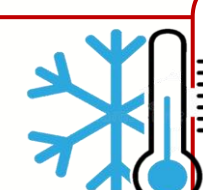
O objetivo desse trabalho foi avaliar a interação entre temperaturas e condições de armazenamento na manutenção da qualidade de maçãs 'Purple Gala'.

METODOLOGIA



Colheita: Vacaria, RS;

Armazenamento: Núcleo de Pesquisa em
Pós-colheita – UFSM.



Temperatura: 0,5 e 2,0 °C.

Condições de armazenamento:

[1] AC (1,0 kPa de O₂ + 1,0 kPa de CO₂);

[2] AC+1-MCP (1 ppm);

[3] AC+NO (10 ppm);

[4] AR;

[5] AR+1-MCP;

[6] AR+NO.



Após 6 meses de armazenamento mais 7 dias de vida de prateleira a 20 °C, foram avaliados frutos sadios, distúrbios fisiológicos e firmeza de polpa.

RESULTADOS

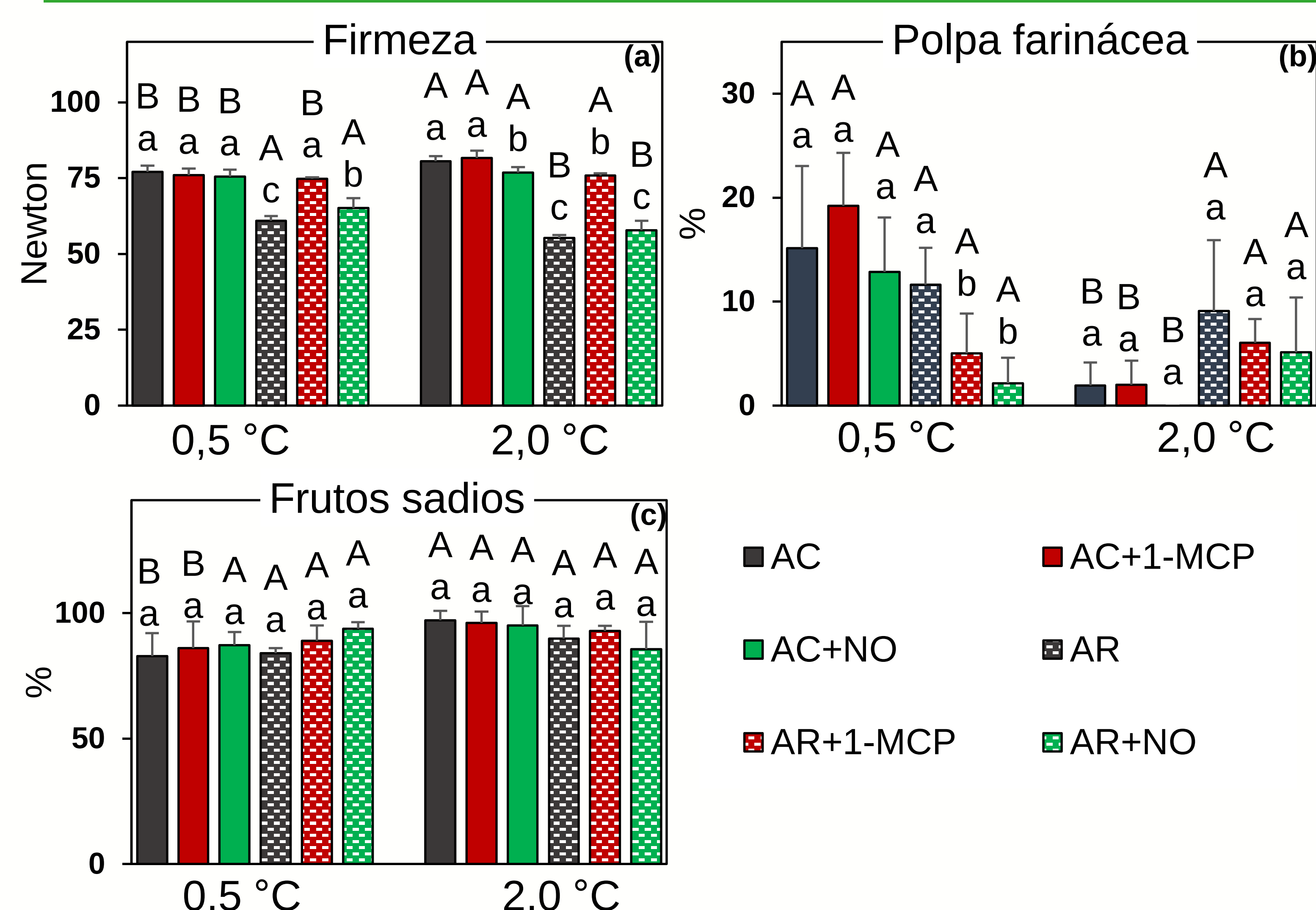


Figura 1: Qualidade de maçãs 'Purple Gala' após 6 meses de armazenamento mais 7 dias de vida de prateleira a 20 °C.

*Barras com letras minúsculas semelhantes não diferem significativamente entre as condições de armazenamento e com letras maiúsculas semelhantes não diferem entre as temperaturas, de acordo com o teste de Tukey (p<0.05). As barras de erro indicam o desvio padrão. AC - atmosfera controlada; AR - atmosfera refrigerada; 1-MCP - 1-metilciclopropeno; NO - óxido nítrico.

CONCLUSÃO

Maçãs 'Purple Gala' podem ser armazenadas em AR+1-MCP, na temperatura de 0,5 °C, por até 6 meses, com manutenção da firmeza semelhante a AC e com menor incidência de polpa farinácea, destacando-se por ser uma tecnologia de fácil acessibilidade.

A utilização de uma maior temperatura de armazenamento (2,0 °C), associada com a condição de AC proporciona maior firmeza de polpa, redução da incidência de polpa farinácea e aumento da porcentagem de frutos sadios.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001."

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com