



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

Uso de atmosfera modificada sob a qualidade de Abacaxi Turiaçu

¹Ruan Scoth Agard da Silva – FAPEAM

²Aline Ellen Duarte – UFAM

RESUMO

No Amazonas, o abacaxi da cultivar “Turiaçu” predomina nos cultivos, cuja fama já alcançou todo o território brasileiro e está sendo considerado o melhor abacaxi do país, apresentando potencial nacional e internacional de comercialização, podendo competir com as variedades Pérola e Smooth Cayene, as mais produzidas atualmente, em função do seu sabor adocicado e da baixa acidez. Entretanto, ainda existem alguns entraves para expandir a sua comercialização, visto que quando esta cultivar é submetida a baixa temperatura surge o aparecimento de injúria, escurecimento interno. A proposta teve o objetivo de associar o uso da refrigeração com o recobrimento do fruto, visando à inibição do escurecimento interno do abacaxi „Turiaçu”, com o intuito de aumentar a qualidade e a vida útil dos frutos, tornando-os aptos para a comercialização em mercados mais distantes. Para isso, foi proposto o uso de atmosfera modificada, utilizando recobrimento do fruto em solução de fécula de mandioca com as concentrações de 3% e 5%, enquanto outro grupo foi mergulhado em água por 1 minuto, servindo como controle. Os frutos foram deixados para secar durante 2 horas à temperatura ambiente e, posteriormente, armazenados a $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ e $85 \pm 5\%$ U.R. por 35 dias. Após esse período, os frutos foram mantidos à temperatura ambiente por 5 dias. A cada 5 dias, foram realizadas avaliações físicas e físico-químicas, até completar os 35 dias de armazenamento refrigerado (0, 5, 10, 15, 20, 25, 30 e 35 dias). A fécula de mandioca a 3% apresentou resultado em inibir o escurecimento interno do abacaxi “Turiaçu”, preservando sua qualidade e ampliando sua vida útil. Esse tratamento demonstrou potencial para viabilizar a comercialização do fruto em mercados mais distantes.

Palavras-Chave: Refrigeração; Comercialização; *Ananas Comosus*.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à minha orientadora, Aline Ellen Duarte de Sousa, pelo apoio, paciência e orientação em todas as etapas deste projeto. Ao Laboratório de Fisiologia de Frutos Tropicais – LFT/UFAM, por fornecer os recursos necessários para a realização desta pesquisa. Agradeço aos colegas de laboratório pelo suporte técnico, incentivo e colaboração em cada fase do trabalho. Este projeto também não seria possível sem o apoio financeiro da FAPEAM, a quem expresso minha profunda gratidão.

