

PÓS-COLHEITA DAS INFLORESCÊNCIAS DE ZINIA EM DIFERENTES EMBALAGENS E FORMAS DE HIGIENIZAÇÃO

Livia Lorenção Bakanovas^{1*}; Janine Farias Menegaes²

¹ Acadêmica do curso de Eng. Agrônoma, Faculdade de Ciências Agrônomicas (FCA) da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP) câmpus Botucatu, SP, * livia.bakanovas@unesp.br

² Eng.^a Agr.^a, Dr.^a, Professora do Departamento de Produção Vegetal – Horticultura, FCA da UNESP, janine.menegaes@unesp.br

Resumo

A zinia, pertencente à família Asteraceae, tem suas inflorescências em capítulos, apresentando intenso florescimento em diversas colorações. As suas flores do disco, popularmente chamada de pétalas, são comestíveis com sabor levemente picante. Deste modo, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a durabilidade em pós-colheita das inflorescências de zinia, acondicionadas em diferentes embalagens e formas de higienização. O experimento foi realizado em delineamento inteiramente casualizado, com fatorial de 2x3 [formas de higienizações: sem higienização (H1) e água+5% de hipoclorito de sódio (H2) e, embalagens: bandeja plástica transparente (E1), pote plástico transparente (E2) e bandeja de poliestireno coberta por saco plástico transparente (E3)], com quatro repetições (contendo cinco inflorescências). As inflorescências foram avaliadas a cada três dias por 12 dias e armazenadas em câmara fria ($10\pm 1^{\circ}\text{C}$ e $80\pm 2\%\text{UR}$). Observou-se que a durabilidade das inflorescências foram de 3,5, 5,4 e 5,8 dias para H1 e de 3,3, 2,1 e 2,6 dias para H2, correspondendo as embalagens E1, E2 e E3, respectivamente, mantendo aspecto sadio, turgido e com qualidade comercial. A média inicial da massa fresca unitária das inflorescências foi de 3,32 g, tendo suas desidratações finais de 64,1%, 19,7% e 8,9% para H1 e de 60,9%, 18,4% e 9,9% para H2, aos 12 dias de armazenamento, para E1, E2 e E3, nesta ordem. Conclui-se que as inflorescências sem higienização (H1) tiveram durabilidade de em média 2,3 dias a mais em relação as inflorescências não higienizadas. E, que as embalagens H2 e H3 auxiliaram na manutenção das qualidades das inflorescências, sendo essas recomendadas.

Palavras-chave: *Zinia peruviana* L.; flores comestíveis; floricultura.

Agradecimentos: PROPE – UNESP e CNPq

Organizadores:

