

**CBFV** 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal  
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"  
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



## **Efeito de cloreto de cálcio e de filmes plásticos em acerolas armazenadas sob refrigeração**

Maria Amalia Brunini<sup>1</sup>, **Marcio Pereira**<sup>2</sup>, Saulo Strazeio Cardoso<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias 'Campus' de Jaboticabal/UNESP e Faculdade Dr. Francisco Maeda/Fundação Educacional de Ituverava. <sup>2</sup>Faculdade Dr. Francisco Maeda/Fundação Educacional de Ituverava. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo, Km 1, CEP: 14500-000. Ituverava-SP, Brasil, Fone: (16) 3729 9000, e-mail: [marciopereira@feituverava.com.br](mailto:marciopereira@feituverava.com.br)

Este trabalho teve como objetivo estudar o efeito da aplicação de solução de cloreto de cálcio a 2%, 4%, 6%, 8% e 10% associada ou não a embalagens (filme plástico de PVC, esticável e auto aderente de 12 micras, filme plástico de PVC, esticável e auto aderente de 12 micras e filme plástico de PVC, esticável e auto aderente de 16 micras), na qualidade de acerolas armazenada a 8±1°C, com 90 a 91% UR e em condições de ambiente. Através dos resultados obtidos pode-se verificar que o uso isolado de cloreto de cálcio afetou significativamente os teores de vitamina C, a acidez total titulável, os teores de sólidos solúveis totais e a taxa respiratória, mas não contribuiu para o aumento do período de armazenamento e manutenção da textura dos frutos; o uso de solução de cloreto de cálcio a 8% e 10% foram as que proporcionaram as menores perdas de massa fresca; o uso de embalagem associada à baixa temperatura foi eficaz na manutenção dos teores de acidez total titulável, sólidos solúveis totais, na contenção da degradação dos teores de vitamina C. O uso de filme plástico de 12 micras foi mais eficaz, pois os frutos acondicionados em embalagens revestidas com este filme plástico apresentaram menor evolução na perda da acidez total titulável e maior retenção de vitamina C; a associação cloreto de cálcio a 8% e embalagens prolongou a vida útil dos frutos, reduziu a perda de massa fresca, principalmente quando associada ao armazenamento à baixa temperatura.

**Palavras-chaves:** *Malpighia glabra* L, cloreto de cálcio, perda de massa fresca, vitamina C, armazenamento, embalagem.

**Órgão Financiador:** CNPq