



T522

### **RESPIRAÇÃO DE PIMENTÃO AMARELO EM DIFERENTES TEMPERATURAS**

Rogério Tsuyoshi Fuziki (Bolsista SAE/PRG), Prof. Dr. Paulo Martins Leal (Orientador) e Eng. Agrôn. Sílvia Antoniali – MS (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A velocidade com que se processa a respiração é um bom índice de tempo para avaliar a conservação de frutas e hortaliças após a colheita, ou seja, altas taxas respiratórias estão, geralmente, associados à vida curta no armazenamento. Este trabalho teve como objetivo determinar a taxa respiratória do pimentão amarelo Zarco HS comercial em quatro diferentes temperaturas. Os pimentões foram colocados em frascos hermeticamente fechados e acondicionados em 4 B.O.D's com diferentes temperaturas: 5, 10, 15 e 25°C. Utilizando sistema de fluxo contínuo de ar dentro dos frascos e de um fluxômetro que permite uma constante passagem de ar ambiente pelo frasco onde estão os frutos. As leituras do CO<sub>2</sub> foram feitas em cromatógrafo gasoso VARIAN 3400, sendo realizada cinco leituras por temperatura durante um período de sete dias. O delineamento estatístico foi o inteiramente casualizado. Verificou-se que a taxa respiratória do pimentão amarelo aumenta à medida que aumenta a temperatura, e que o comportamento respiratório do pimentão amarelo mostrou-se diferente dos apresentados em literatura devido à variedade, clima e tratos culturais do produto em estudo. Conclui-se que, durante o processo de amadurecimento do pimentão amarelo há acréscimo da taxa respiratória e que 5°C mostrou-se como melhor para a redução deste processo em frutos de pimentão amarelo.

*Capsicum annuum* - Respiração - Pós-Colheita