

T698

### **AVALIAÇÃO DA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE TOMATE DE MESA COM A UTILIZAÇÃO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS**

Marcela Chiumarelli (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Marcos David Ferreira (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Este estudo visou avaliar o efeito de diferentes coberturas comestíveis sobre a qualidade pós-colheita do tomate de mesa, variedade 'Débora'. Foram utilizadas as seguintes coberturas: cera de carnaúba Fruit Wax H2, emulsão de resinas Fruit Wax M-AC e cera de carnaúba Megh Wax ECF-124. Tomates sem cera serviram de referência. Após a limpeza e aplicação das ceras, os frutos foram acondicionados em câmaras à temperaturas de 25°C e 12,5°C e 90% de umidade relativa. Análises para perda de massa fresca, coloração e qualidade foram realizadas durante quinze dias. No final do período de armazenagem, os frutos foram avaliados quanto a firmeza, pH, concentração de sólidos solúveis totais, vitamina C e acidez titulável total. Foi realizada também análise sensorial para os frutos armazenados nas duas diferentes temperaturas. O tratamento com Megh Wax ECF-124 apresentou menor perda de peso e frutos mais firmes em ambas as temperaturas. À temperatura de 12,5°C, Fruit Wax M-AC apresentou maior porcentagem de frutos apropriados para o consumo, enquanto que para a temperatura de 25°C, Megh Wax ECF-124 foi mais eficiente neste quesito. Nenhum tratamento promoveu diferença significativa quanto à coloração, sólidos solúveis totais e acidez titulável total. Fruit Wax M-AC promoveu frutos com teor de vitamina C menor para ambas as temperaturas e mais ácidos a 25°C. Os frutos tratados com Fruit Wax M-AC e Megh Wax ECF-124 obtiveram boa aceitação na análise sensorial. Assim, observou-se que a aplicação de cera contribuiu para uma diminuição na perda de peso e decréscimo no número de frutos descartados devido a danos físicos e podridões, sendo que Megh Wax ECF-124 foi considerada mais eficiente na manutenção da qualidade de tomates de mesa.

Tomate - Qualidade - Cera