

T720

**DETERMINAÇÃO DE DOSAGEM DE GÁS ETILENO PARA APLICAÇÃO EM TOMATE DE MESA NO SISTEMA UNIMAC\* (UNIMAC\* UNIDADE MÓVEL DE AUXÍLIO À COLHEITA)**

Renata Valery Cavalheiro de Almeida (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Sylvio Luis Honório (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da aplicação do gás etileno em tomates colhidos no estágio verde-maduro, em duas aplicações intercaladas de 12 horas, logo após a colheita, em duas temperaturas (12,5 e 25°C) controladas, avaliando a cada mudança de estágio de maturação, as qualidades dos frutos quanto à perda de peso (%), variações na coloração, acidez total, vitamina C, sólidos solúveis (°Brix) e pH. Os resultados iniciais demonstraram que os frutos submetidos ao etileno e armazenados a 25°C demonstraram alterações nos parâmetros de qualidade em menor espaço de tempo quando comparados aqueles armazenados a 12,5°C. Em relação à perda de peso, foi observada apenas uma pequena diferença entre os frutos armazenados nas diferentes temperaturas aumentando gradativamente com o passar dos dias. Para o pH os valores não tiveram uma variação significativa. Em relação ao teor de sólidos solúveis e o teor de vitamina C, os valores oscilaram em todos os estágios de maturação. Em relação a acidez total, houve decréscimo com a evolução da coloração. A aplicação do gás etileno demonstrou um ganho na qualidade, proporcionando amadurecimento mais uniformemente e em um curto período de tempo, causando menores perdas e lotes mais homogêneos.

Tomate – Etileno – Amadurecimento