



T762

CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE TOMATE UTILIZANDO PROTÓTIPO PARA APLICAÇÃO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS NO SISTEMA UNIMAC

Ana Lúcia Cintra Cavassa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Marcos David Ferreira (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

As perdas pós-colheita para tomate de mesa podem atingir valores superiores a 30%. As principais causas apontadas são manuseio inadequado, utilização de embalagens não apropriadas e a não aplicação de tecnologias pós-colheita. A aplicação de cera comestível aparece como uma alternativa de baixo custo a ser utilizada na manutenção da qualidade do produto. Aplicada com auxílio de bicos pulverizadores, reduz a perda de água, melhorando também as propriedades estruturais e conferindo aspecto mais atraente para o consumidor. Baseado em resultados obtidos em testes preliminares optou-se pelo uso da cera de carnaúba (18%). Neste estudo avaliou-se a aplicação desta cera em protótipo desenvolvido para beneficiamento e aplicação de cera no sistema UNIMAC. A partir de valores de rotações encontradas na literatura avaliaram-se três dentre as mais utilizadas, 80, 100 e 120rpm. Com relação ao bico pulverizador, optou-se pelo modelo cônico, comparando-se duas vazões diferentes 1,25 e 2,50 galões/h. Estudaram-se duas temperaturas de secagem da cera, 23 e 40°C. Como resultado procurou-se avaliar a perda de peso e alteração da cor da casca durante o período de armazenamento. A cor é relatada pelo parâmetro L, indicando brilho. Já o ângulo hue expressa a intensidade das cores amarela e vermelha. Para análise dos resultados realizou-se teste de Tukey a 95% de significância. Tomates pulverizados com bico 2,50 galões/h à altura de 25cm apresentaram menor perda de massa. Em contra partida, frutos que não receberam nenhum tratamento apresentaram os maiores resultados de perda de massa.

Perda-massa - Cera - Conservação pós-colheita