



**PROGRAMA DE AMADURECIMENTO DE TOMATE (*Lycopersicon esculentum* Mill)
"CARMEN" TRATADO COM ÁCIDO 2-CLOROETILFOSFÔNICO EM AMBIENTE COM
TEMPERATURA CONTROLADA**

Caroline Andreuccetti, (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Sylvio Luís Honório (Orientador),
Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O trabalho estudou o efeito da aplicação do ácido 2-cloroetilfosfônico (etileno), sobre a velocidade de maturação em tomates Carmen. Diante de dados encontrados em pesquisas anteriormente realizadas, escolheu-se a faixa de temperaturas (13°C a 20°C) e a concentração de etileno mais adequada para o devido armazenamento de tomates. Estabeleceu-se um programa de amadurecimento variando-se a temperatura em ambiente controlado. Os frutos foram imersos por cinco minutos em uma solução de etileno com concentração de 2000mg/L. O experimento realizou-se com frutos em estágio de maturação verde. Durante o período de armazenamento, os tratamentos foram comparados verificando a velocidade de maturação e uniformidade de cor apresentada pelos frutos. Visou-se a análise de métodos físico-químicos (determinação do padrão cor, sólidos solúveis, acidez total titulável, pH, perda de peso e sólidos totais). A forma de análise dos resultados foi totalmente casualizada, com três repetições por tratamento. Determinou-se que a temperatura é fator decisivo na uniformidade de coloração e que a mesma pode ser utilizada para moldar o período de armazenamento dos frutos, dependendo da exigência do mercado consumidor. Deve-se manter o tomate refrigerado após sua colheita, pois mesmo permanecendo-o na câmara frigorífica houve perdas.

Tomate - Etileno - Temperatura