



T479

AVALIAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE RESFRIAMENTO RÁPIDO PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE PIMENTÃO AMARELO

Ana Maria de Magalhães (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Paulo A. M. Leal (Orientador) e Silvia Antoniali (Co-Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

A temperatura é um fator ambiental muito importante e afeta diretamente nos processos fisiológicos das hortaliças. A refrigeração é o primeiro passo para a conservação das hortaliças pós-colheita. Quanto mais rapidamente a hortaliça for resfriada, maior será sua vida de prateleira e menores serão as perdas durante sua comercialização. Este trabalho tem como objetivo específico verificar a melhor conservação pós-colheita do pimentão amarelo cultivar ZARCO HS Comercial, utilizando dois métodos de resfriamento rápido (ar forçado e água) combinado com a melhor temperatura de estocagem, embalagem contentora. Os tratamentos foram submetidos aos dois tipos de resfriamento rápido e armazenados em câmara frigorífica a uma temperatura de $5^{\circ}\text{C} \pm 1$. Para a verificação dos processos os frutos foram avaliados quanto à: resistência à compressão, perda de peso, teor de umidade, sólidos solúveis, acidez, pH, vitamina C e análise sensorial. Durante a estocagem observou que as propriedades químicas dos pimentões amarelos evoluíram com o seu amadurecimento e a resistência à compressão diminuiu. Observou para o resfriamento rápido com ar forçado que os pimentões amarelos apresentaram uma vida útil de 30 dias, ainda está sendo estudado o uso de resfriamento rápido com água para verificar a vida útil do produto.

Pimentão Amarelo – Pós-colheita – Resfriamento Rápido