

INTRODUÇÃO

❖ 'Roxo de Valinhos' é responsável por 90% da produção de figos destinados ao consumo in natura no país.

❖ Como o transporte refrigerado representa um alto custo para os produtores, a atmosfera modificada poderá representar uma alternativa para conservação do figo, uma vez que o estudo de sua aplicação em conjunto com filmes plásticos poderá permitir que figos sejam colhidos em estágio de maturação mais avançado para exportação. Isto permitirá que a fruta chegue ao consumidor final com melhor aparência e sabor.

OBJETIVO

❖ O objetivo desse trabalho foi avaliar o desempenho da atmosfera modificada passiva, através do uso de filmes plásticos para acondicionamento do figo.

METODOLOGIA



FIGURA 2. Embalagem de figos.

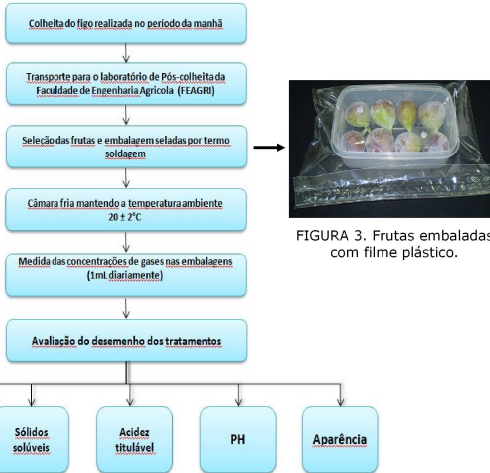


FIGURA 1. Fluxograma do experimento.



FIGURA 3. Frutas embaladas com filme plástico.

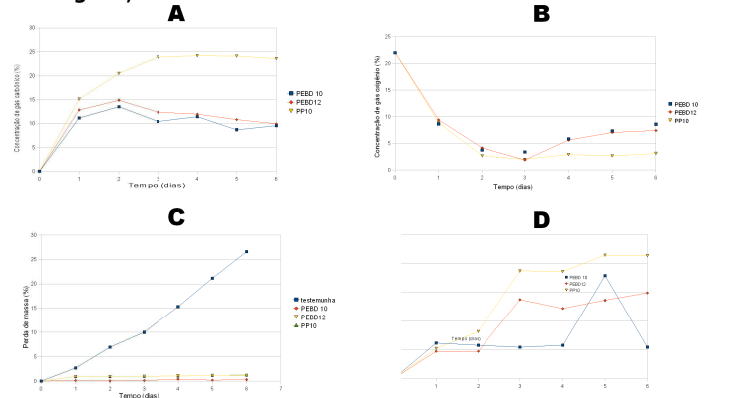
RESULTADOS E DISCUSSÃO

❖ Tratamentos com AM apresentaram melhores índices de qualidade pois auxiliaram na retenção da umidade no interior das embalagens, diminuindo as perdas de massa do produto.

❖ Tratamentos embalados com filmes PEDB obtiveram concentrações de CO₂ inferiores ao limite recomendado para o armazenamento do figo devido à alta taxa de permeabilidade do filme a esse gás.

❖ O aumento na concentração de CO₂ embalagens de PP atingiu concentrações próximas ao valor esperado.

❖ O filme PP com 10µm apresentou maior ocorrência de podridão devido à maior condensação de vapor de água no interior das embalagens, facilitando o desenvolvimento de microorganismos.



❖ Valores médios de pH e acidez não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos durante o armazenamento.

CONCLUSÃO

❖ Os tratamentos com atmosfera modificada apresentaram melhores índices de qualidade até o final do armazenamento pois auxiliaram na retenção da umidade no interior das embalagens, diminuindo as perdas de massa do produto.

❖ O tratamento PP50µm atingiu as maiores concentrações de gás carbônico, próximas ao valor esperado, porém apresentou elevada ocorrência de podridão, devido à maior condensação de vapor de água nas embalagens.

AGRADECIMENTOS

❖



FIGURA 4. Aparência interna dos figos dos tratamentos testemunha, PEDB50µm, PEDB60µm e PP50µm ao final do período de armazenamento.

¹ Aluno da graduação, FEAGRI/UNICAMP/Campinas / e-mail: paul.lichtenstein@agr.unicamp.br