

ÍNDICES DE QUALIDADE DE GOIABAS CV. Sassaoka ARMAZENADAS SOB REFRIGERAÇÃO

Gabriela Cristina Barion (UEM), Fernando Antônio Anjo (UEM), Thayná Fafarão Barboza (UEM), Paula Toshimi Matumoto Pintro (UEM), Cassia Inês Lourenzi Franco Rosa (UEM); E-mail: fernandoanjo@hotmail.com

A goiaba (*Psidium guajava*) é um fruto muito consumido devido a seu *flavor* e valor nutricional. É classificado como fruto climatérico no qual após a colheita, ocorrem transformações químicas, como, a solubilização da pectina com consequente amaciamento dos tecidos e a perda da coloração verde devido à degradação da clorofila. Objetivou-se neste trabalho, avaliar índices de qualidade de goiabas cv. Sassaoka armazenadas durante o período de 7 dias às temperaturas de 4 °C e 21 °C. Os frutos foram adquiridos na “Feira do Produtor” no município de Maringá-PR. As goiabas foram selecionadas quanto à coloração (cor da epiderme verde maturo), lavadas e sanitizadas. As análises realizadas no sétimo dia de armazenamento foram: pH, acidez titulável (AT) expressa em mg ac. cítrico 100g⁻¹; sólidos solúveis totais (SST), medidos em graus °Brix; coloração da polpa e da casca (L*, a*, b*), vitamina C, em mg 100g polpa⁻¹ (IAL, 2008); firmeza da polpa em Newton e cálculo do ratio (SST/AT). O experimento foi realizado com 4 repetições contendo 4 frutos em cada uma. As goiabas armazenadas à temperatura de 4 °C diferiram das armazenadas à 21 °C no índice firmeza de polpa, no parâmetro a* da casca, L* e b* da polpa. Os resultados obtidos para os frutos armazenados à temperatura de 4 °C e 21 °C, respectivamente, foram: firmeza da polpa: 44,280 N e 11,377 N; coloração da casca: a*: -10,052 e 8,203; coloração da polpa: L*: 64,541 e 59,287; b*: 22,488 e 27,570. De acordo com os resultados do presente trabalho, foi possível concluir que a temperatura de 4 °C é a mais indicada para armazenamento da goiaba. Nesta temperatura de armazenamento a polpa apresentou textura mais firme, reduzindo o processo de solubilização da pectina, o que evitou o amaciamento dos tecidos. Os frutos também apresentaram uma coloração de casca mais esverdeada devido à menor taxa de degradação da clorofila. Em relação à coloração da polpa, foi possível observar que a luminosidade foi menor nos frutos armazenados à temperatura de 21 °C devido ao amadurecimento resultando em uma coloração mais intensa (b*) da polpa. Além disso, alguns frutos armazenados à

temperatura de 21 °C tornaram-se inviáveis para o consumo ao final do período de armazenamento com elevado índice de podridão totalizando 50%.

Palavras-chave: *Psidium guajava*, conservação, pós-colheita