

XIII SIMPÓSIO IBÉRICO DE MATURAÇÃO E PÓS-COLHEITA



Caracterização de frutos de mirtilo cultivar Biloxi em função de dois ambientes de cultivo e períodos de armazenamento

Cacea Furlan Maggi Carloto^{1*}, Claudia Simone Madruga Lima², Ana Maria Barreto³, Gabriel Vieira Junior⁴, Catia Tavares Francisco²

¹ Professora Dra. da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Laranjeiras do Sul – PR. Rodovia BR-158, km 405, s/n - Laranjeiras do Sul/PR, BRASIL CEP: 85300-000, e-mail: cacea.maggi@uffs.edu.br.

² Professora Dra. da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Laranjeiras do Sul – PR. Rodovia BR-158, km 405, s/n - Laranjeiras do Sul/PR, BRASIL CEP: 85300-000.

³ Pós-graduada do curso de Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Laranjeiras do Sul – PR. Rodovia BR-158, km 405, s/n - Laranjeiras do Sul/PR, BRASIL CEP: 85300-000.

⁴ Acadêmico do curso de Agronomia da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Laranjeiras do Sul – PR. Rodovia BR-158, km 405, s/n - Laranjeiras do Sul/PR, BRASIL CEP: 85300-000

INTRODUÇÃO

O mirtilo (*Vaccinium* spp.) destaca-se pela importância econômica e nutricional.

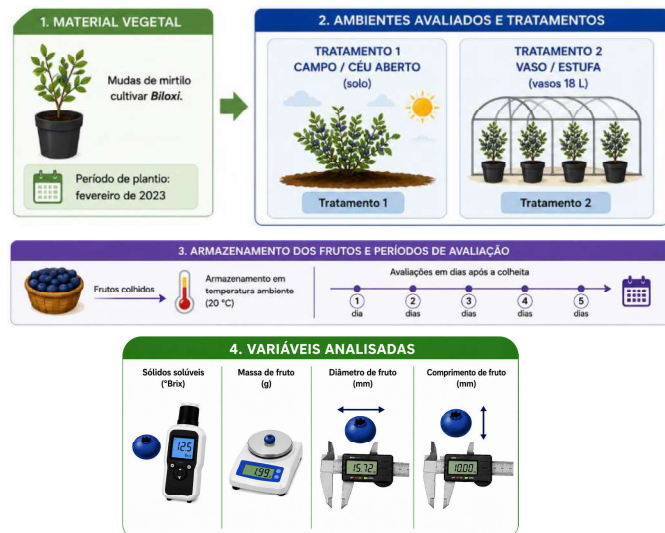
A qualidade dos frutos pode variar conforme o ambiente de cultivo (campo ou estufa) condições pós-colheita e armazenamento.

O armazenamento em temperatura ambiente acelera alterações físico-químicas e reduz a vida útil.

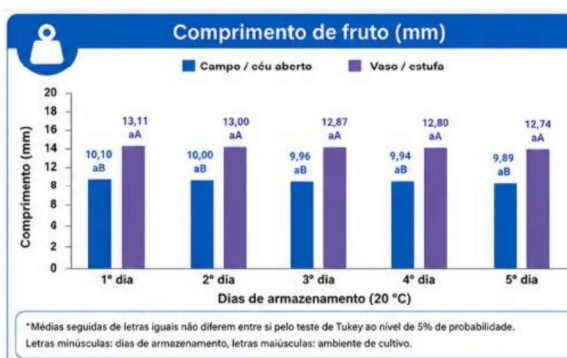
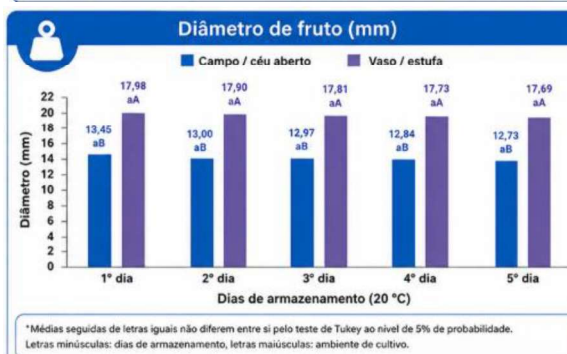
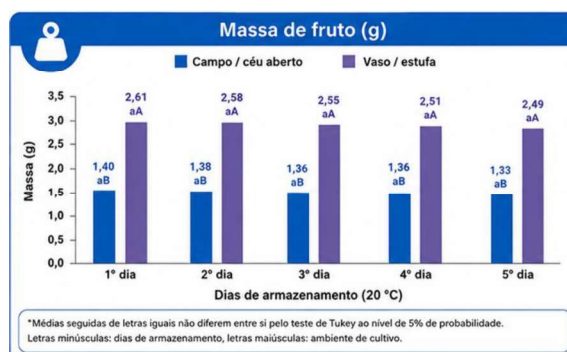
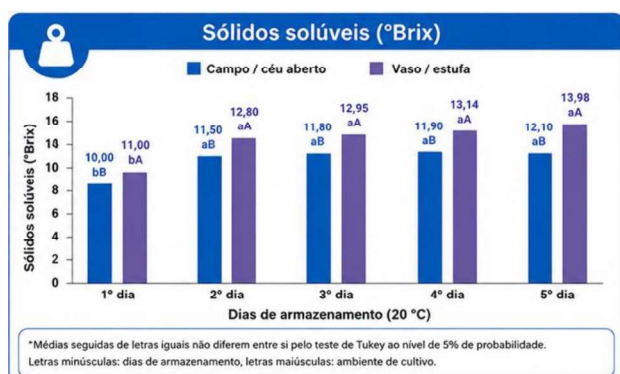
O objetivo desse trabalho foi caracterizar a qualidade de frutos de mirtilo 'Biloxi' cultivados em campo/céu aberto e vaso/estufa, durante cinco dias de armazenamento a 20°C.

MATERIAL E MÉTODOS

- Local do experimento:** UFFS – Laranjeiras do Sul/PR (clima Cfb, 840 m altitude).



RESULTADOS E DISCUSSÃO



CONCLUSÃO

- O cultivo em vaso/estufa proporcionou frutos com maior teor de sólidos solúveis (°Brix), maior massa e maior diâmetro de frutos.
- O armazenamento (20°C), aumentou os sólidos solúveis a partir do 2º dia, não alterou significativamente a massa, o comprimento e o diâmetro de frutos.