

Potencial uso de antioxidantes naturais na conservação de pera Rocha

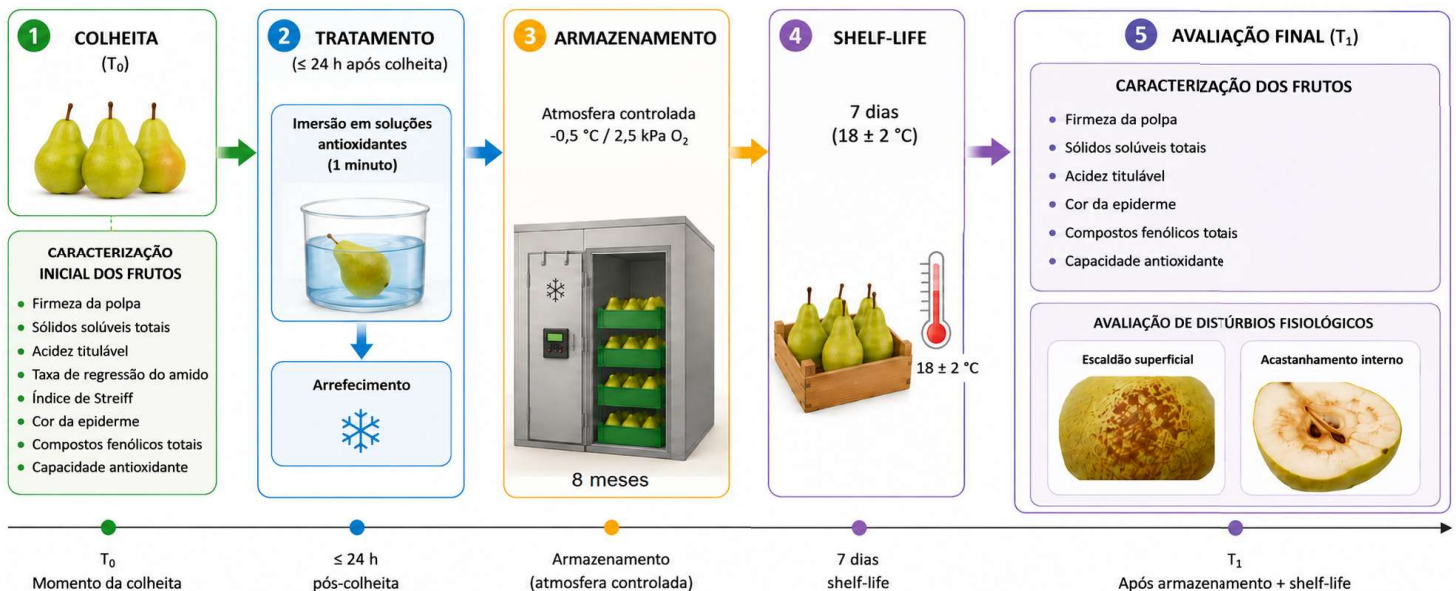
RESUMO

Compostos antioxidantes naturais aumentaram a capacidade antioxidante e reduziram parcialmente distúrbios fisiológicos, como o escaldão superficial, em pera Rocha armazenada em atmosfera controlada, evidenciando potencial na conservação pós-colheita, embora sem eficácia equivalente à difenilamina (DPA), atualmente proibida na União Europeia.

INTRODUÇÃO

Antioxidantes são essenciais na conservação pós-colheita de frutos climatéricos, pois reduzem o *stress* oxidativo ao neutralizar espécies reativas de oxigénio (ROS), preservando a qualidade em armazenamento. Neste estudo, avaliou-se o efeito de vários antioxidantes naturais em pera Rocha armazenada a $-0,5\text{ °C}$ em atmosfera controlada ($2,5\text{ kPa O}_2$).

METODOLOGIA



RESULTADOS / DISCUSSÃO



AGRADECIMENTOS

Parte do trabalho foi financiado pela Agenda Mobilizadora Tec4Green (N.º 14/C05-i03/2021 – PRR-C05-i03-I-000164)