

CONSERVAÇÃO DAS FRUTAS DE CAROÇO AMEIXA FORTUNE (Prunus salicina L.), PÊSSEGO BARBOSA (Prunus persica L. Batsch) E NECTARINA BRUNA (Prunus persica var. Nucipersica), ATRAVÉS DA FRIGOCONSERVAÇÃO, EM PAPUÃ NO MUNICÍPIO DE FRAIBURGO, SANTA CATARINA.

Autor:Willian Carlos Donatti

Orientadores: Liliane Martins de Brito; Gilson Ribeiro Nachtigall

A conservação pela utilização do frio ou frigoconservação ou armazenamento refrigerado é o mais utilizado, por ser um método destinado tanto ao consumo “in natura” quanto para a industrialização. O presente trabalho tem como objetivo avaliar as condições de funcionamento da câmara fria utilizada para o armazenamento de frutas de caroço em frigorefrigeração e registrar os índices mínimos de maturação no início da colheita e no posterior armazenamento, verificando o comportamento das diferentes cultivares ou lotes em relação às características externas de maturação e qualidade das frutas. Os estudos serão conduzidos na câmara fria localizada na comunidade Papuã, interior do município de Fraiburgo, em Santa Catarina, entre meados de 2012 a 2013. O levantamento da instalação frigorífica acontecerá pelo registro do tipo de produto comercializado ou estocado, e uma descrição geral da situação existente: tipo e quantidade de produto armazenado; volume mensal de produto armazenado; condições externas e internas de temperatura de bulbo úmido e seco; volume e tipo de material isolante utilizado nas câmaras; piso da câmara; iluminação; equipamento utilizado no sistema frigorífico; número de funcionários por câmara; gás refrigerante. Para obtenção das informações referentes ao funcionamento da câmara serão utilizados os seguintes instrumentos devidamente aferidos: termômetro de bulbo seco e bulbo úmido, para determinar as condições externas e internas da câmara, paquímetro para medir o diâmetro da tubulação, trena para medidas de diâmetro e comprimento. Os controles periódicos mensais da qualidade das frutas de caroço acontecerá através de análises de frutas quanto às condições de armazenamento, verificando o comportamento das cultivares de pêssigo barbosa, de nectarina bruna e de ameixa fortune, ou lotes em relação às características externas de maturação e determinar a qualidade interna e externa das frutas através de análises sobre os sólidos solúveis totais, a firmeza de polpa e acidez. Espera-se poder avaliar as condições de funcionamento da câmara fria utilizada para o armazenamento de frutas de caroço em frigorefrigeração, registrando os índices de maturação no início da colheita e no posterior armazenamento, através do comportamento das frutas selecionadas para o estudo ou lotes em relação às características externas de maturação e qualidade. Em especial, espera-se contribuir com novos conhecimentos para o bom armazenamento a frio dessas frutas.