

# Conservação pós-colheita de frutos do tangoreiro 'URSBRS Hada'

Griebeler, S. R. <sup>1</sup>, Schwarz, S. F. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sabrina Raquel Griebeler - Bolsista IC CNPq/UFRGS, aluno da graduação da Faculdade de Agronomia – UFRGS  
<sup>2</sup> Sergio Francisco Schwarz - Orientador - Professor adjunto da Faculdade de Agronomia – UFRGS, bolsista CNPq.



**UFRGS**  
PROFESQ

**XXV SIC**  
Salão Iniciação Científica

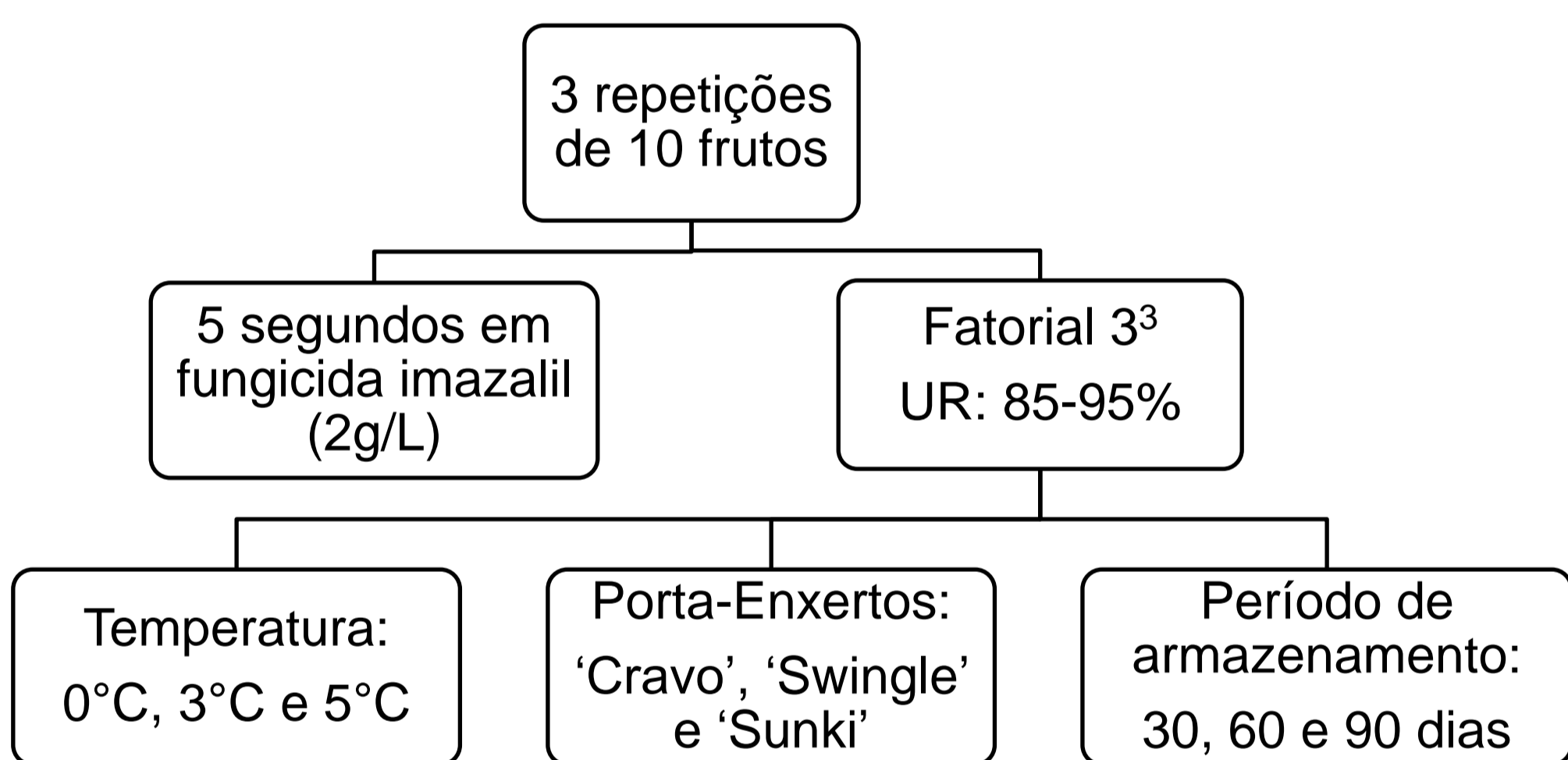
**CA - Ciências Agrárias**

## Introdução

O tangoreiro 'URSBRS Hada' [*Citrus unshiu* Marc. X *C. sinensis* (L.) Osb.] é uma nova cultivar desenvolvida e registrada em 2013, resultado da cooperação entre UFRGS e Embrapa. Possui tolerância a doenças como cancro cítrico, mancha marrom de alternária e pinta preta. Além disso, produz frutos de maturação tardia, pois sua colheita é realizada entre outubro e dezembro, época considerada como entressafra para tangerineiras no RS. Pelo fato de ser uma cultivar nova, o comportamento pós-colheita de seus frutos não é conhecido. Desta forma, objetivou-se avaliar o efeito de diferentes temperaturas de armazenamento e porta-enxertos sobre conservação dos frutos em pós-colheita.

## Material e métodos

- Frutos de tangoreiro 'URSBRS Hada' colhidos em 16 de novembro de 2012, na Fazenda Panoramas Citros, Butiá-RS (30°07'58"S, 51°51'22"W).
- Delineamento experimental completamente casualizado.
- Os dados transformados pelo seu recíproco foram submetidos à ANOVA e posteriormente ao teste de Tukey ( $P < 0,05$ )



### Avaliação:

- Percentual de perda de massa e incidência de podridões;
- Características físico químicas dos frutos (conteúdo de suco, sólidos solúveis, acidez titulável e índice de maturação).

## Resultados e discussão

- Os porta-enxertos não afetaram à perda de massa e o percentual de podridão dos frutos durante o armazenamento
- As características físico-químicas dos frutos não foram afetadas pelas diferentes temperaturas de armazenamento ao longo do período avaliado.



Figura 1. Frutos do tangoreiro 'URSBRS Hada' armazenados em 0, 3 e 5 °C por um período de 90 dias. Porto Alegre, 2013.

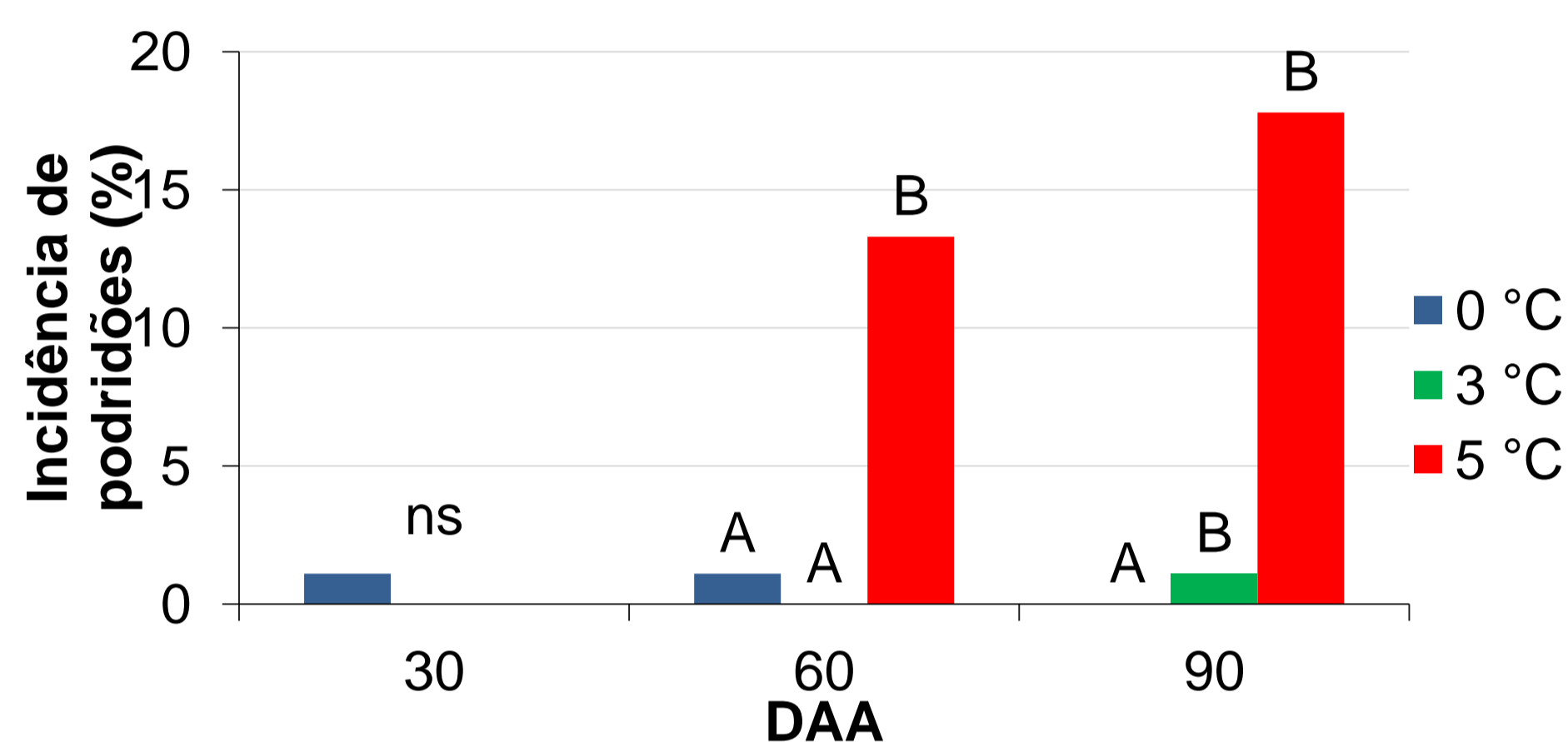


Figura 2. Incidência de podridões em tangores 'URSBRS Hada' armazenados em diferentes temperaturas e períodos (DAA, dias após o armazenamento; ns, não significativo). Letras diferentes, dentro de cada data, não se diferenciam pelo teste de Tukey ( $P < 0,05$ ). Porto Alegre, 2013.

- Os frutos conservados a 0 °C desenvolveram menor incidência de podridões e perda de massa em relação aos conservados a 3°C e a 5°C, após 90 dias de armazenamento.

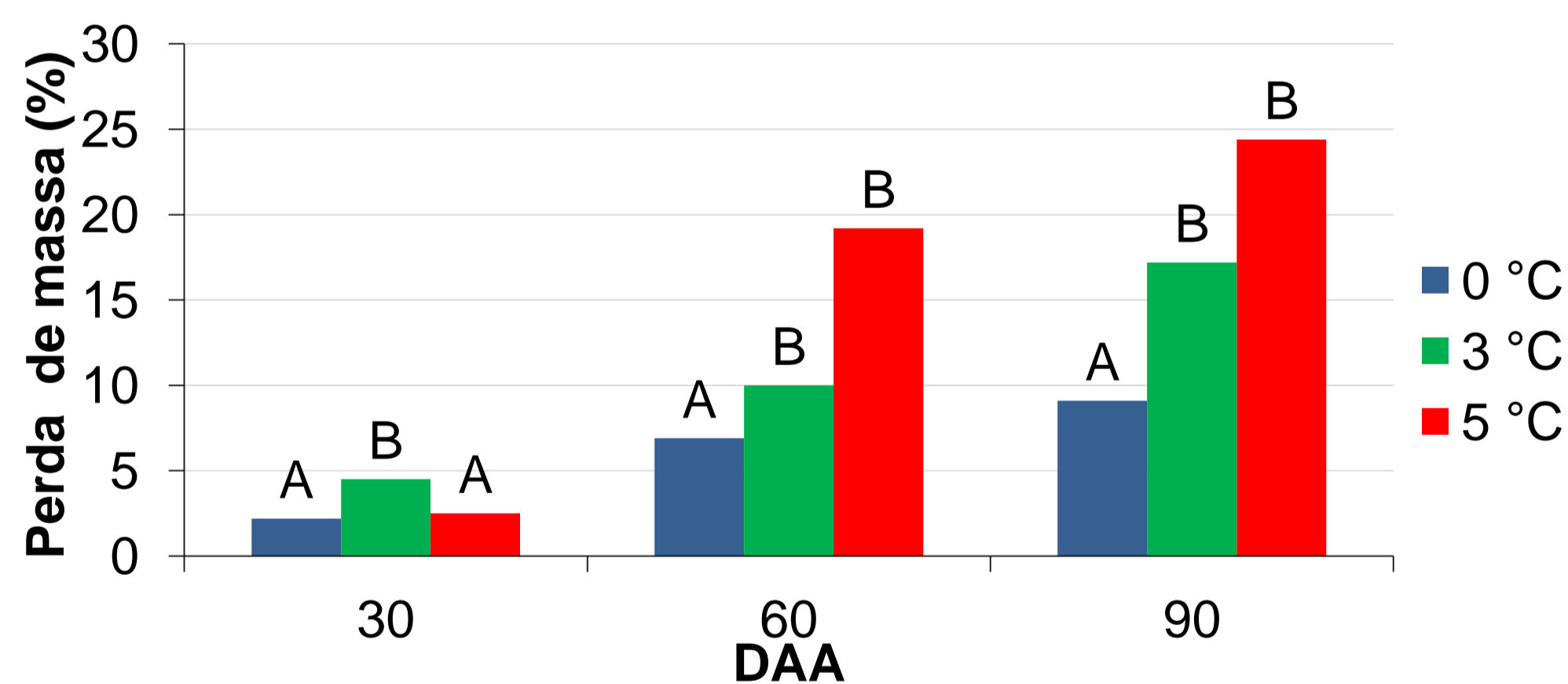


Figura 3. Perda de massa de tangores 'URSBRS Hada' armazenados em diferentes temperaturas e períodos (DAA, dias após o armazenamento). Letras diferentes, dentro de cada data, não se diferenciam pelo teste de Tukey ( $P < 0,05$ ). Porto Alegre, 2013.

## Conclusão

- A temperatura influenciou a conservabilidade dos frutos, sendo que os frutos podem ser conservados a 0°C por pelo menos 90 dias, mantendo-os aptos para o consumo.
- A conservação pós-colheita potencializa ainda mais a oferta de frutos desta cultivar no mercado de frutos *in natura* em um período de carência de frutas cítricas.