JORNAL DIA de CAMPO
Informação que Produz

LOGIN a
E-mail
•••••
Esqueceu a senha?
Quero me cadastrar
OK

Siga-nos no twitter

24/03/2025

SIGA-NOS facebook CLIQUE AQUI

TECNOLOGIA
Soja
Milho
Algodão
Café
Feijão
Arroz
Cana-de-Açúcar
Frutas
Pecuária Leiteira
+ Culturas e Criações

Agrotemas
Sanidade
Nutrição
Manejo
Genética
Máquinas e Equipamentos
Pós-Produção
Plantio Direto
Integração LP
Sustentabilidade
Meio Ambiente
Agricultura Familiar
Agricultura Orgânica
Agroenergia
Solo e Clima
Em Pesquisa

GESTÃO
Manejo Econômico de Insumos
Armazenagem
Máquinas e Implementos
Sanidade Animal
Sanidade Vegetal
Sementes e Mudas
Nutrição Animal
Nutrição Vegetal
Manejo
Sua Propriedade
Ferramentas Gerenciais

CANAIS
Colunas Assinadas
Artigos Especiais
Consultoria Técnica
Notícias
Vitrine
Publicações
Eventos
Cursos
Multimídia

FITOSSANIDADE, NUTRIÇÃO VEGETAL MANEJO E GENÉTICA AQUI TEM

A- A+
imprima esta pág envie esta pág
OK

A playlist não está disponível

Compartilhar Tweet Linked in

Uso de filmes plásticos na conservação de maracujá-amarelo

Magda Laiara de Lima[1], Virgínia de Souza Álvares[2], Silvana Fraga da Silva[3] e Angélica Costa de Lima[3]
1- Acadêmica de Agronomia UFA e bolsista Pibic/CNPq/Embrapa Acre
2- Engenheira agrônoma, pesquisadora da Embrapa Acre
3 - Acadêmica de Biologia - Uninorte e estagiária na Embrapa Acre

O maracujá-amarelo (Passiflora edulis Sims f. flavicarpa Deg.) é nativo da América do Sul, sendo cultivado em países tropicais e subtropicais. Essa cultura apresenta expressiva importância tanto pela preferência por meio do mercado interno e externo, como também pela abertura de novos mercados consumidores.

Segundo dados do IBGE (2008), o Brasil é o maior produtor mundial, com produção de 684 mil toneladas em uma área aproximada de 49 mil hectares e rendimento médio de 14 mil kg/ha. O grande potencial para produção desse fruto visa atender principalmente o mercado de fruta fresca e de suco. O maracujá-amarelo se caracteriza por apresentar elevado valor nutritivo, boa qualidade gustativa, bem como tamanho e aparência externa de grande aceitação. A comercialização da fruta fresca é feita em feiras livres, mercados municipais, atacadistas, indústria de sucos e para exportação.

MANEJO DA LAVOURA VOCÊ ENCONTRA AQUI

EVENTOS
11/03/2019 Expodireto Cotrijal 2019 Não-Me-Toque - RS
08/04/2019 Tecnoshow Comigo 2019 Rio Verde - GO
09/04/2019 Simpósio Nacional da Agricultura Digital Piracicaba - SP
29/04/2019 Agrishow 2019 Ribeirão Preto - SP
14/05/2019 AgroBrasília - Feira Internacional dos Cerrados Brasília - DF
15/05/2019 Expocafé 2019 Três Pontas - MG
16/07/2019 Minas Láctea 2019 Juiz de Fora
+ EVENTOS

CURSOS
+ CURSOS

NEWSLETTER DIA DE CAMPO
Boletim diário com o monitoramento da informação do setor agrotecnológico
Clique aqui para acessar a última newsletter
Cadastre-se

BUSCA RÁPIDA
Palavra-chave
Busca Avançada
OK

MURAL DE EVENTOS E CURSOS
ESPAÇO PARA O SEU EVENTO
ESPAÇO PARA O SEU EVENTO
ESPAÇO PARA O SEU EVENTO

SALAS ESPECIAIS
Embrapa SUÍNOS E AVES
EPAGRI
Embrapa SOLOS

INSTITUCIONAL
Cadastre-se
Fale Conosco
Release
Expediente

Agricultura Familiar
Agricultura Orgânica
Agricultura Sustentável
Agroenergia
Agronegócio
Armazenagem
Genética
ILP
Manejo
Mão de Obra
Maquinário
Meio Ambiente
Nutrição
Plantio Direto
Sanidade
Tecnologia e Informação

Entretanto, a perecibilidade do maracujá-amarelo tem gerado grande preocupação no que diz respeito à conservação pós-colheita, pois estudos demonstram que esse fruto dura, em média, de 3 a 7 dias à temperatura ambiente. Após esse período de comercialização, o fruto apresenta murchamento aparente, aliado à perda de massa fresca e enrugamento da casca, podendo ocorrer também podridão e fermentação da polpa, o que ocasiona odor e sabor desagradáveis.

Sabe-se que a boa conservação dos frutos por um período prolongado é de fundamental importância principalmente na comercialização de frutas frescas, o que traz benefícios para toda a cadeia de produção do maracujá. Para ampliar o período de armazenamento é necessário o uso de mecanismos que visem reduzir a taxa de transpiração e respiração dos frutos. Os filmes plásticos de diversos tipos têm sido largamente utilizados em estudos para aumentar o período de conservação dos frutos, dependendo da sua espessura e da composição química do fruto. Assim sendo, com o uso de filmes plásticos ao redor dos frutos, ocorre a alteração gasosa no interior da embalagem, favorecendo um equilíbrio entre o produto e o ambiente ao seu redor, com redução da respiração dos frutos e aumento da sua durabilidade.

Tendo em vista essas questões, a Embrapa Acre analisou a conservação pós-colheita de maracujá-amarelo armazenado sob temperatura ambiente e refrigeração, envolto em diferentes filmes plásticos, depois de adquirido no comércio regional, simulando a aquisição dos frutos pelo consumidor. Após 9 dias de armazenamento à temperatura ambiente média de 28 °C e análises dos frutos no laboratório, verificaram-se melhores resultados com a utilização dos sacos de polietileno de 4 µm por proporcionar menor murchamento, menor perda de peso e menor redução no teor de ácido ascórbico (vitamina C). Quando foi utilizada a refrigeração, os frutos tiveram uma vida de prateleira de mais 6 dias em relação à temperatura ambiente, sendo o mesmo filme considerado adequado para manter as características de qualidade do produto.

Dessa forma, é adequado que o consumidor, após a aquisição dos frutos nos supermercados, saiba armazenar bem o produto para que tenha maior durabilidade e melhor qualidade de consumo. Isso pode ser obtido com o uso de filme plástico, bem como a disposição dos frutos em geladeira.

Aviso Legal
Para fins comerciais e/ou profissionais, em sendo citados os devidos créditos de autoria do material e do Jornal Dia de Campo como fonte original, com remissão para o site do veículo: www.diadecampo.com.br, não há objeção à reprodução total ou parcial de nossos conteúdos em qualquer tipo de mídia. A não observância integral desses critérios, todavia, implica na violação de direitos autorais, conforme Lei Nº 9610, de 19 de fevereiro de 1998, incorrendo em danos morais aos autores.

COMENTÁRIOS

Conteúdos Relacionados à: Fruticultura
Palavras-chave: • Fruticultura • Manejo • BRASIL • Maracujá • Embrapa Acre • Manejo • Manejo Agricultura • Pós-Produção

Notícias

|**28/12/2018**| Planilha eletrônica determina equilíbrio nutricional em mangueiras Tommy Atkins

|**13/12/2018**| Infravermelho identifica com precisão e rapidez a qualidade da manga do Vale do São Francisco

|**06/08/2018**| Nova fase na relação entre figueiras e vespas é desvendada

|**19/07/2018**| Sistema de rastreabilidade de vegetais frescos começa a valer em agosto

|**06/02/2018**| Híbrido de melão amarelo é mais doce e resistente a fungo de solo