

Determinação das condições de armazenamento da carambola (Averrhoa carambola L.)

Marta Assunção Alves

Resumo

O cultivo da carambola no Brasil vem expandindo-se, passando de uma exploração puramente extrativista para uma atividade de mercado, com perspectivas ao mercado europeu, contudo, a ampliação das exportações e consolidação do Brasil no mercado internacional confronta-se com alguns entraves como o baixo potencial de conservação pós-colheita. Visando prolongar a vida de prateleira da carambola, mantendo-se os atributos de qualidade, conduziu-se um experimento com um delineamento experimental inteiramente casualizado com 24 tratamentos e 3 repetições, sendo os tratamentos: 02 estádios de maturação do fruto (comercialmente maduros e "de vez"); 02 temperaturas de armazenamento (5°C e 10°C); 03 períodos de armazenamento (10,20 e 30 dias) e 02 condições de atmosfera (com e sem filme de PVC), cada parcela foi composta por 6 frutos com mesma idade fisiológica; sendo 03 analisados após cada saída de câmara, e os restantes, transferidos para temperatura ambiente e analisados após 4 dias. Os parâmetros utilizados para avaliação da eficácia dos tratamentos foram: perda de peso; firmeza; pH; °Brix; acidez; relação °Brix/acidez; açúcares totais e redutores; ácido ascórbico e potencial de escurecimento. Segundo os resultados concluiu-se que: a influência do estágio de maturação foi restrita ao pH e ácidos (0 dia); a embalagem demonstrou efeito significativo na redução da perda de umidade e na manutenção da textura, exceto para os frutos armazenados a 10°C; a carambola pode ser efetivamente armazenada à temperatura de 5°C por 30 dias, que além de reduzir as perdas acarretou menor comprometimento das suas características.