

Estudo de conservação sob atmosfera controlada na qualidade da cereja cv. Satin

CHRISTOPHE ESPÍRITO SANTO¹, YURAN BELANE^{1,2}, MAFALDA RESENDE¹, CATARINA CASEIRO¹, HELENA BEATO¹, JOÃO REIS¹, INÊS BRANDÃO¹, ANA SILVEIRA¹, ANA RISCADO¹, CÁTIA BAPTISTA¹, CRISTINA MIGUEL-PINTADO¹, ABEL VELOSO², DORA FERREIRA², LUÍS P. ANDRADE^{2,3}, JOSÉ NUNES², MARIA P. SIMÕES^{2,3}, DIOGO MORAIS^{4,5}, CRISTINA CANAVARRO^{2,3}, PEDRO D. GASPAR^{4,5}, PEDRO D. SILVA^{4,5}

¹ CATAA - Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar, Castelo Branco, Portugal.

² Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Quinta da Senhora de Mercoles, 6001-909 Castelo Branco, Portugal.

³ CERNAS – Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Av. Pedro Álvares Cabral, 12, 6000-084 Castelo Branco, Portugal.

⁴ Universidade da Beira Interior, Rua Marquês d'Ávila e Bolama, 6201-001, Covilhã, Portugal.

⁵ C-MAST - Centro de Ciências e Tecnologias da Engenharia Mecânica e Aeroespacial, Covilhã, Portugal

Resumo: A cereja é muito apreciada e apresenta um tempo de comercialização muito curto devido a ser um fruto altamente perecível. Técnicas de conservação pós-colheita são essenciais para manter a qualidade da cereja até serem consumidas. Baixas temperaturas são utilizadas para retardar o processo de deterioração da fruta e como complemento a aplicação de atmosferas controladas permite retardar o processo de amadurecimento e envelhecimento. A diminuição de oxigénio e o aumento de dióxido de carbono e azoto inibe o amadurecimento, mantendo o sabor e a qualidade da fruta.

Neste trabalho experimental, cerejas da cultivar Satin foram conservadas em câmaras de refrigeração no produtor e nas instalações do CATAA com equipamento de atmosferas controladas. Quatro atmosferas controladas com diferentes combinações de oxigénio e dióxido de carbono foram testadas e o seu efeito na qualidade das cerejas foi avaliado. Ao longo do tempo de conservação as cerejas foram analisadas a diferentes níveis: qualidade (peso, dureza, cor e sólidos solúveis totais), microbiológico e organolético.

Os resultados de temperatura e humidade no produtor e no CATAA, foram comparados e indicam que ambas as situações apresentam ótimas condições de conservação. No entanto, complementar a conservação com atmosferas controladas sugere que a qualidade da cereja é mantida por mais tempo, através da minimização do envelhecimento e processo de amadurecimento.

Palavras-chave: cereja; conservação; refrigeração; atmosferas controladas;