

# CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE LARANJAS AGROECOLÓGICAS EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATURAÇÃO COM REVESTIMENTO DE EXTRATO DE GIRASSOL

CRUZ, CLAUDIO MATHEUS SILVA<sup>1</sup>; ALMEIDA, MICHELLY DAYANNE ARAUJO<sup>2</sup>; CRUZ, CHRISTOPHER STALLONE DE ALMEIDA<sup>2</sup>; NASCIMENTO, MARIA DA PENHA MARTINS<sup>1</sup>; MEDEIROS, MARCOS BARROS<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Licenciando em Ciências Agrárias (UFPB/Bananeiras) [claudioufpb2010@hotmail.com](mailto:claudioufpb2010@hotmail.com)

<sup>2</sup>Mestranda em Tecnologia Agroalimentar(UFPB/BANANEIRAS) [almeida.michelly@hotmail.com](mailto:almeida.michelly@hotmail.com)

<sup>3</sup>Professor da UFPB/CCHSA/DAP. [mbmedeir@gmail.com](mailto:mbmedeir@gmail.com)

## RESUMO

O emprego de películas ou revestimento na pós-colheita vem sendo bastante aplicado em vários frutos com a finalidade de aumentar a vida pós-colheita evitando pragas e doenças, além de melhorar o aspecto visual. Os recobrimentos comestíveis criam uma barreira semipermeável a água e gases, diminuem a taxa respiratória e ritmo de senescência do fruto. Visando melhores condições para a laranja in natura e menor risco de ataques de pragas e doenças, este trabalho investigou a associação de Extrato de Girassol Aquoso (EGA) a fim de prolongar a vida pós-colheita da laranja. O bioensaio foi realizado no laboratório de fitoquímica da Clínica Fitossanitária da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Campus III-Bananeiras. As laranjas (54) da variedade Pêra cultivadas em sistema orgânico, foram adquiridas em três estágios de maturação: (Verde, Verde-amarelada e Amarelada) depois foram selecionadas de acordo com a coloração da casca seguidas das determinações físicas e físico-químicas. Foram mantidas a temperatura ambiente (23 °C) e observadas no período de 10 dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com três repetições e três tratamentos, sendo realizada análise de variância (ANOVA). Observamos que o melhor tratamento foi III (estágio amarelo), declínio dos Ácidos e maior concentração de Sólidos Solúveis (SS), coloração adequada, resistente ao ataque de microorganismos. Concluímos que laranjas armazenadas a temperatura ambiente com revestimento de EGA apresentaram menores perdas de firmeza e maiores valores de SS durante todo o período de armazenamento nos diferenciados estágios de maturação, além de ter sido um ótimo repelente a pragas e doenças deixando assim um alimento de maior qualidade e aumento sua vida útil de prateleira.

**Palavra-chave:** Estágios de maturação; pós-colheita; extrato vegetal.