



CARACTERIZAÇÃO, PRODUTIVIDADE E ARMAZENAMENTO PÓS-COLHEITA REFRIGERADO PARA LARANJAS PIGMENTADAS

Gabriel Zerbinato **Lang**¹; Ana Júlia Borim de **Souza**²; Fernando Alves de **Azevedo**³; Marinês **Bastianel**⁴; Rodrigo Rocha **Latado**⁵

Nº 22114

RESUMO – No grupo das laranjas pigmentadas encontram-se as laranjas de polpa vermelha e as sanguíneas. A primeira apresenta essa coloração devido ao acúmulo carotenoides, enquanto a segunda são frutos que possuem a polpa e suco arroxeados devido ao acúmulo de antocianinas. As antocianinas são acumuladas nos frutos através de baixas temperaturas e grandes amplitudes térmicas. A relevância desses frutos é justificada pela presença desses dois compostos de atividade antioxidantes, que auxilia na prevenção de doenças. Portanto, no presente trabalho foram selecionadas quatro variedades de laranjas sanguíneas: Sanguinelli Polidari IAC 74, Tarocco IAC 67, Sanguinelli Marrocos IAC 73 e Moro IAC 432, além de uma variedade de laranja de polpa vermelha: Vermelha Precoce. A partir disso foram feitas análises prévias do desenvolvimento vegetativo, produtivo e avaliações físico-químicas dos frutos de 27 acessos distribuídos no Centro de Citricultura Sylvio Moreira, Cordeirópolis, SP, por apresentarem os resultados mais satisfatórios. Posteriormente, foram colhidos os frutos maduros de cada variedade, pesados e armazenados em câmara fria (0-10 °C UR% 70) com repetições para cada período (0, 30, 60 e 90 dias). A variedade Sanguinelli Polidari IAC 74 foi a que apresentou maior acúmulo de antocianinas e carotenoides entre as variedades após 30/60 dias armazenadas no frio, e Vermelha Precoce, apresentou maiores níveis de carotenoides com 0, 30 e 60 dias.

Palavras-chaves: antioxidantes, antocianinas, carotenoides, laranjas pigmentadas, pós-colheita.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia Agrônoma, Universidade Federal de São Carlos/ Campus gabriel97lang@hotmail.com

2 Coorientadora, Doutoranda Bolsista Fapesp; Centro de Citricultura Sylvio Moreira – Instituto Agrônomo de Campinas, Cordeirópolis, SP.

3, 4 Colaboradores: Pesquisador do Centro de Citricultura Sylvio Moreira – Instituto Agrônomo de Campinas, Cordeirópolis, SP.

5 Orientador: Pesquisador do Centro de Citricultura Sylvio Moreira – Instituto Agrônomo de Campina, Cordeirópolis, SP. rrlatado@gmail.com



ABSTRACT – *In the group of pigmented oranges, red-flashed oranges and blood oranges stand out. The first has this coloration due the accumulation of carotenoids, while the second are fruits that have purple Pulp and juice due to the accumulation of anthocyanins. Anthocyanins are accumulated in fruits through low temperatures and wide temperature ranges. The relevance of these fruits is justified by the presence of these two compounds with antioxidant activity, which helps in the prevention of diseases. Therefore, in the presente work, four varieties of blood oranges were selected: Sanguinelli Polidari IAC 74, Tarocco IAC 67, Sanguinelli Marroccos IAC 73 and Moro IAC 432, in addition to a variety of red-fleshed orange: Vermelha Precoce. From this, previous analyzes of the vegetative and productive development and physicochemical avaluations of the fruits of 27 accessions distributed in the Centro de Citricultura Sylvio Moreira, Cordeirópolis, SP, were carried out, as they presented the most satisfactory results. Subsenquently, the ripe fruits of each variety were harvested, weighted and stored in a cold chamber (0-10 °C RH 70) with repetitions for each period (0, 30, 60 and 90 days). The variety Sanguinelli Polidari IAC 74 showed the highest significant increase in anthocyanins and carotenoids among the varieties after 30/60 days stored in the cold, and Vermelha Precoce, showed the highest levels of carotenoids at 0, 30 and 60 days.*

Keywords: anthocyanins, antioxidants, carotenoids, pigmented oranges, post-harvest.