

QUALIDADE DE LARANJA PERA ARMAZENADA SOB TEMPERATURA AMBIENTEDouglas Reis¹; Janaine Myrna Rodrigues Reis²

A citricultura desempenha um papel significativo na economia do Brasil, particularmente no setor Hortifruti. Dentro das variedades de laranjas cultivadas, destacam-se a “Pera”, “Valência”, “Natal” e a “Folha Murcha”. A laranja Pera, em particular, é uma das variedades mais importantes economicamente no país, sendo amplamente cultivada nos estados de São Paulo e Minas Gerais. Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade da laranja Pera e as alterações que a fruta sofre durante o armazenamento em temperatura ambiente. O experimento foi conduzido na Fazenda Aroeira, localizada no município de Lagoa Formosa - MG, no mês de abril de 2023. Foram utilizados frutos de laranja Pera colhidos de plantas com 10 anos de idade. Após a lavagem e separação dos frutos, 200 laranjas foram acondicionadas em 20 caixas de papelão com dimensões de 40cm de comprimento x 40cm de largura x 15cm de altura, utilizando um delineamento de blocos casualizados (DBC), composto por 5 tratamentos (tempos de armazenamento em temperatura ambiente: 0, 3, 6, 9 e 12 dias) e 4 blocos, totalizando 20 parcelas com 10 frutos cada. Foram avaliadas a perda de massa, a porcentagem de suco, o diâmetro dos frutos e o teor de sólidos solúveis. Os resultados indicaram que a perda de massa dos frutos aumentou progressivamente ao longo do período de armazenamento em condições ambientais. O diâmetro dos frutos diminuiu conforme aumentava o tempo de armazenamento, alcançando seu menor valor ao final dos 12 dias. A maior quantidade de suco nos frutos foi observada entre o 6º e o 9º dia, diminuindo até o final do período de avaliação. O teor de sólidos solúveis não apresentou diferença significativa em relação ao tempo de armazenamento. Concluiu-se que o tempo de armazenamento em condições ambientais por até 12 dias afeta diretamente a qualidade dos frutos de laranja Pera, resultando em perda de massa, redução do diâmetro e da porcentagem de suco dos frutos.

Palavras-chave: *Citrus sinensis* (L.); citricultura; fruticultura.

¹ Discente de Agronomia (UNIPAM). E-mail: douglasreis@unipam.edu.br.

² Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: janaine@unipam.edu.br.