

**023 FRIGOCONSERVAÇÃO DE TANGERINAS MONTENEGRINA (Citrus deliciosa Tenore).**

Claudiane Toniolli, Renar J. Bender, Franciole A. Belotto e Otto C. Koller (Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul).

No Rio Grande do Sul, há grande expansão de plantio de tangerina 'Monte negrina', que poderá causar excesso momentâneos de oferta, na comercialização. A frigoconservação de frutos poderá evitar o aviltamento de preços. No armazenamento a desidratação e as doenças podem causar perdas elevadas de frutos. Para estudar o efeito de frigoconservação sobre a qualidade dos frutos foi conduzido um experimento na unidade frigorífica da Estação Experimental Agronômica da UFRGS. A Câmara de armazenagem foi operada com temperatura de 5°C e umidade relativa acima de 85%. Logo após a colheita os frutos receberam tratamento fungicida. A metade dos frutos foram acondicionadas em embalagem plástica de 50 micra de espessura e a outra metade em caixas de madeira. Durante 10 semanas a intervalos quinzenais, foram retiradas amostras e analisadas para a perda de peso, perdas qualitativa e ocorrência de podridões. As tangerinas acondicionadas em caixas de madeira perderam mais peso do que as embaladas em sacos plásticos. Os teores de sólidos solúveis totais e acidez titulável não apresentaram uma tendência de variação clara em função do período de armazenagem relativamente curto. Com relação a ocorrência de podridões verificou-se que os principais agentes causais foram o Pinicillium digitatum e o P. italicum, sendo que o manejo adequado na colheita das tangerinas é fundamental para reduzir a incidência de podridões durante a armazenagem. (FINEP/CNPq/FAPERGS).