

138

**TRATAMENTO TÉRMICO NO CONTROLE DA PODRIDÃO BRANCA E NA QUALIDADE DE MAÇAS CV. FUJI ARMazenadas EM ATMOSFERA REFRIGERADA.** Leonardo L. Paim, Michel E. Casali, Andre S. de Freitas, Rosângela Lunardi, Eduardo Seibert, Renar J. Bender (Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, UFRGS)

Com o objetivo de determinar a viabilidade do uso do tratamento térmico no controle da podridão branca e avaliar a ocorrência de danos pelo tratamento térmico na qualidade de maçãs cv. Fuji, foi conduzido um experimento nos laboratórios do Departamento de Horticultura e Silvicultura da Faculdade de Agronomia da UFRGS e na empresa Mercogem de Caxias do Sul-RS. Os tratamentos consistiram de um fatorial de 3 tempos (1, 2 e 3 minutos) e 3 temperaturas de imersão em água quente (47, 49 e 52 °C) em frutos inoculados artificialmente com *Botryosphaeria dothidea*. Foram avaliados tamanho da lesão, firmeza da polpa, sólidos solúveis totais (SST) e perda de peso, após 1 e 3 meses de armazenagem em atmosfera refrigerada (AR) a 0 °C e após 7 dias de exposição a temperatura ambiente. Depois de 1 mês de armazenamento em AR e mais 7 dias em temperatura ambiente, não houve diferença estatística da tamanho de lesão (mm) entre os frutos submetidos ao tratamento térmico e a testemunha (sem tratamento térmico). Ocorreram diferenças significativas no tamanho de lesão apenas entre as datas de avaliação, sendo a lesão menor na saída da câmara do que após 7 dias em temperatura ambiente. A firmeza da polpa (N) não apresentou diferenças significativas. A perda de peso (%) diferiu apenas entre as datas de avaliação sendo maior após 7 dias a temperatura ambiente. Os SST (°Brix) diminuíram com o passar dos dias em temperatura ambiente; na saída da câmara fria os SST apresentaram efeito linear diminuindo de 1 para 3 minutos de tratamento térmico. Pelas análises feitas até então, há tendência de que o tratamento térmico, com os tempos e temperaturas usados, não controle eficientemente a podridão branca em frutos inoculados artificialmente e armazenados em AR (FAPERGS/UFRGS).