

VI CONGRESSO IBÉRICO de Agro-Engenharia

VI CONGRESO IBÉRICO de AgrolIngeniería

5 a 7 de Setembro | 2011
Colégio do Espírito Santo
Universidade de Évora | Portugal



PROGRAMA FINAL e
LIVRO DE RESUMOS

PROGRAMA FINAL y
LIBRO DE RESÚMENES

Organização / Organización

u évora
ESCOLA DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA RURAL



Secção Especializada de
Engenharia Rural - SEAR

AGRO
Ingeniería

SOCIEDAD ESPAÑOLA
DE AGROINGENIERIA

com boas práticas agrícolas, pois seus produtos não apresentaram irregularidades, apresentando segurança aos consumidores. Os produtos do sistema convencional apresentaram resíduos de produtos não autorizados para a cultura, demonstrando falta de critério no sistema de produção. As características físico-químicas não diferiram entre os morangos dos três sistemas, no entanto o sistema convencional apresentou maiores falhas de manuseio pós-colheita.

98

Irradiação gama de castanhas calibradas provenientes de uma unidade industrial: cor e textura.

A.L. Antonio^{1,2,3}, E. Ramalhosa¹, M.L. Botelho², B. Quintana³, M.J. Trigo⁴, A. Ferreira⁴, A. Bento¹

¹ CIMO/Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

² Unidade de Física e Aceleradores, Instituto Tecnológico e Nuclear, Sacavém, Portugal.

³ Departamento de Física Fundamental, Universidade de Salamanca, Salamanca, Espanha.

⁴ Instituto Nacional de Investigação Agrária, Oeiras, Portugal.

A castanha é um produto sazonal, para consumo em fresco ou após processado. Na sua conservação é utilizada a refrigeração ou congelação. Na castanha fresca exportada as normas internacionais obrigam à sua desinfestação. Para tal era utilizada a fumigação com brometo de metilo, recentemente proibida pela U. E. (em Março de 2010). A possibilidade de utilização da irradiação como tecnologia alternativa surge nesta oportunidade e em competição com outros tratamentos de quarentena (e.g. tratamento térmico com águas quentes). Assim, neste estudo preliminar procurámos avaliar de que forma varia a textura e a cor de uma amostra de castanhas calibradas, obtidas numa unidade agro-industrial e prontas para a comercialização, após sujeitas a irradiação gama nas doses de 0, 0,5, 3,0 e 6,0 kGy. As medidas de textura, para as doses consideradas, sugerem uma tendência de diminuição desta com a dose. Para a cor, fruto sem casca e fruto cortado, nos parâmetros de Hunter *L*, *a*, *b*, não se verificou grande alteração dos valores medidos ao longo do armazenamento e com a dose de irradiação aplicada.

111

Influência da temperatura de armazenamento na conservação do bacupari nativo da Região Amazônica Brasileira.

P.M. Pinto¹, S.R. da Silva¹, R.F. Alves¹, E.T. Reiff², J.A. Scarpone Filho¹, A.P. Jacomino¹

¹ Universidade de São Paulo – Escola Superior de Agricultura ‘Luiz de Queiroz’ – Departamento de Produção Vegetal (USP-ESALQ-LPV), Piracicaba/SP, Brasil.

² Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro. Rodovia Brigadeiro Faria Lima, Bebedouro/SP, Brasil.

No Brasil, existem diversas espécies frutíferas nativas com potencial de exploração comercial, especialmente na região da Amazônia, local de origem do bacupari (*Rheedia gardneriana* Miers ex Planch. & Triana). No entanto, são escassos os estudos da fisiologia da planta, principalmente no que se refere à pós-colheita dos frutos. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da temperatura de armazenamento na fisiologia e na conservação pós-colheita do bacupari. Os frutos foram colhidos, transportados ao Laboratório de Pós-Colheita (LPV-ESALQ-USP), armazenados nas temperaturas de 5±1, 10±1, 15±1, 20±1 e 25±1 °C, a 80±5% UR e avaliados quanto à coloração da casca, perda de massa fresca e atividade respiratória. Os frutos armazenados a 5 e 25±1 °C sofreram escurecimento da casca. Além disso, o armazenamento em altas temperaturas favoreceu o aumento na atividade respiratória e uma maior perda de massa fresca. Dessa forma, foi possível evidenciar que a temperatura de 10±1 °C foi a que proporcionou melhor conservação na qualidade dos bacuparis após a colheita.