

# Estudo melhora qualidade pós-colheita da framboesa

Aparência atraente, sabor e aroma agradáveis são atributos já conhecidos da framboesa. No entanto, nos últimos anos, produtores, pesquisadores e consumidores aumentaram o interesse pelo fruto por apresentar ampla quantidade de efeitos biológicos como capacidade antioxidante, anti-inflamatória, anticancerígena e cardioprotetora.

No entanto, o Brasil ainda não tem destaque como produtor mundial de framboesas e, de acordo com o IBGE, cultiva uma área de apenas 40 hectares, que resultam em uma produção anual de 240 toneladas, o que representa apenas 0,5% da produção mundial. "Um dos principais entraves à produção brasileira está relacionado com suas características pós-colheita", comenta a engenheira agrônoma Jaqueline Visioni Tezotto.

No programa de Pós-graduação em Fitotecnia, da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq), Jaqueline avaliou o efeito da aplicação de técnicas pós-colheita na conservação da qualidade da framboesa in natura. De acordo com o estudo, a framboesa apresenta alta taxa metabólica, rápido escurecimento, perda de firmeza e incidência de po-



dridão. Na prática, apenas 48 horas após a colheita o fruto começa a perder a qualidade comercial. "Isso restringe a comercialização in natura e mantém a demanda maior do que a oferta", reforça Jaqueline.

A pesquisadora estudou o armazenamento refrigerado, o uso de atmosfera modifica-

da durante o armazenamento, a aplicação pós-colheita do 1-metilciclopropeno (1-MCP) e a aplicação pré e pós-colheita de quitosana. Segundo a autora do trabalho, todos os métodos de conservação pós-colheita testados trazem resultados positivos quanto à manutenção da qualidade da framboesa, embo-

ra nem todos ampliam significativamente o período de vida útil desse fruto. "Não há dúvidas quanto à necessidade de uso do armazenamento refrigerado em framboesas, sendo a temperatura 0°C a mais indicada. O uso atmosfera modificada passiva, aliada à refrigeração, amplia o período de comerciali-

zação das framboesas, sendo o filme polietileno de baixa densidade (PEBD) o mais indicado". Além disso, ficou constatado que a aplicação do 1-MCP aliada à refrigeração não aumenta a vida útil da framboesa, mas melhora a qualidade do fruto durante o período de armazenamento. "Observamos ainda que o uso da quitosana associado à refrigeração é eficiente na manutenção da qualidade da framboesa, no entanto, apenas a aplicação na pós-colheita amplia o período de comercialização. A melhor concentração para a pré e pós-colheita são 2 e 1 %, respectivamente", aponta Jaqueline.

A pesquisadora espera que resultados como estes possam ser repassados ao setor produtivo, resultando em melhoria na qualidade do fruto, que poderá chegar ao consumidor com preço mais baixo. "Para os produtores, ampliar o período de vida útil da framboesa, mantendo sua qualidade, possibilitará que pequenos e médios produtores passem a cultivá-la e obtenham o rápido retorno econômico, dado seu alto valor agregado. A população terá um fruto de excelente qualidade sendo ofertado a menores preços", conclui.