



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Refrescante

Data: 21/08/2012

Link: <http://refrescante.com.br/esalqueanas-na-malasia.html>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Esalqueanas na Malásia

Esalqueanas na Malásia

O 7th International Postharvest Symposium 2012 é o maior evento de pós-colheita do mundo e, esse ano, aconteceu em Kuala Lumpur, na Malásia, de 25 a 29 de junho. Nele, os melhores trabalhos foram escolhidos para apresentação oral. Entre eles estavam três estudos de pesquisadoras da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ). Ana Elisa de Godoy apresentou seu trabalho sobre maracujá amarelo e goiaba, orientado pelos professores João Alexio Scarpate Filho e Angelo Pedro Jacomino do Departamento de Produção Vegetal (LPV). Magda Andréia Tessmer expos sua pesquisa sobre caqui giombo e fuyu e Luciane de Siqueira Mendes sobre pêssego dourado, orientadas pelo professor Ricardo Alfredo Kluge, do Departamento de Ciências Biológicas (LCB).

Pêssego

No estudo sobre o pêssego dourado, Luciane Mendes buscou reduzir a lanosidade causada pela refrigeração no pêssego dourado. A pesquisadora explica que esse fruto deteriora-se facilmente em temperatura ambiente. Sendo assim, é necessário o uso da refrigeração para reduzir as perdas pós-colheita. Entretanto, a baixa temperatura pode promover a lanosidade, desordem fisiológica associada ao frio, que gera ressecamento na polpa, aparência farinácea, perda de suculência e sabor, o que limita o armazenamento refrigerado e a aceitação pelo consumidor. "Por esse motivo não há exportação de pêssego dourado. Como ele dura por volta de cinco a seis dias sem refrigeração, ele não aguentaria longas viagens", afirma a pesquisadora.

Os resultados mostram que a aplicação do hormônio vegetal etileno associado ao 1-Metilciclopropeno (1-MCP) apresenta potencial de redução da lanosidade e manutenção da qualidade pós-colheita dos pêssegos dourados durante a refrigeração. "Diminuindo a lanosidade podemos cogitar a possibilidade de exportar o fruto", conclui Luciane.

Ana Carolina Miotto
Estagiária de Jornalismo
21/08/12