

Avaliação da qualidade dos figos de uma variedade de “Figo Lampo” com diferentes tempos de refrigeração e de prateleira

LIMA, M.G.¹; GOMES, D.² & BARBA, N.G.²

¹ Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição

² Departamento de Ciências Agrárias e Ambiente, Instituto Politécnico de Santarém, 2001-904 Santarém, Portugal

Pretendeu-se avaliar o comportamento de uma variedade de figo lampo com o objetivo de determinar o potencial de comercialização no mercado interno e principalmente no mercado externo. Um dos principais problemas dos figos para comercialização em fresco é a sua grande perecibilidade pós-colheita, quer refrigerados quer em prateleira, quer conjugando as duas situações. Foi realizado um ensaio de campo num pomar de figo Lampo, localizado no concelho de Vila Franca de Xira, no qual foram colhidos 300 figos para avaliação, separados em 2 lotes: Lote A (mais maduros); Lote B (mais verdes). Os figos foram colocados sob condições de refrigeração e de prateleira. Os indicadores de qualidade foram: calibre, massa, °Brix e firmeza. Os resultados foram sujeitos a tratamento estatístico ANOVA/MANOVA e também uma análise de componentes principais (ACP). Os resultados obtidos para firmeza e °Brix correspondentes aos dias de frio e de prateleira a que os figos foram sujeitos permitiram também avaliar o estado de maturação. Constatou-se que é possível a comercialização para o mercado externo até 4 a 5 dias de armazenamento. Relativamente ao mercado interno é possível colher a fruta madura, mas a comercialização e o consumo devem ser imediatos, pois nesse caso, a vida útil diminui, no máximo três dias, não devendo ultrapassar os 2 dias de frio.

Palavras-chave: Figo lampo, conservação, pós-colheita, tempo de prateleira, °Brix, textura