



# FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,  
PESQUISA, EXTENSÃO  
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015  
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO



## QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE TOMATE DE MESA COMERCIALIZADO EM DIFERENTES ESTABELECIMENTOS NO MUNICÍPIO DE JANUÁRIA-MG

Autor(es): Thamiris Fernandes de Oliveira, Mário Herval César Júnior, JANER PEREIRA QUARESMA, Lis Lorena de Souza Santos, Aroldo Gomes Filho, Laís Gonçalves Martins, José Edson Gomes Filho

**Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade pós-colheita de frutos de tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill) comercializados em feira livre e comércio no município de Januária-MG. **Metodologia:** Foram avaliados 30 frutos aleatoriamente na feira livre (A) e em mercado local (B). Os frutos foram classificados em grupos de acordo com o formato (Caqui, Saladete, Santa Cruz, Italiano e Cereja) e coloração (vermelho, rosado, laranja e amarelo), e em subgrupos de acordo com a coloração da casca (pintado, colorido e maduro). A classe foi determinada pelo diâmetro equatorial do fruto com auxílio de um paquímetro, sendo classe 60 (? 60 até 70) e classe 70 (?70 até 80), a categoria foi determinada observando a tolerância a defeito graves, leves e manchas e por fim o valor de comercialização em cada estabelecimento. **Resultados:** Todos os frutos avaliados apresentaram formato Caqui (0,90 mm), no estabelecimento (A) os frutos apresentaram classe 60, em relação à coloração 43,33% dos frutos foram classificados como laranja, 20% vermelha, 20% amarelo e 16,66% rosado, enquanto que o estabelecimento (B) apresentou classe 70 e 46,66% de frutos vermelhos, 26,66% rosado, 23,33% laranja e 3,03% amarelo. Em ambos os estabelecimentos a aparência externa da casca dos frutos foi classificada como coloridos, sendo que em (A) 43,33% coloridos, 33,33% pintado e 23,33% maduro, já no estabelecimento (B) 56,66% de frutos coloridos, 30% maduro e 13,33% pintado. Os frutos tiveram sua aparência comprometida por apresentar total de defeitos graves e leves superiores ao tolerados na categoria III, sendo 56% e 36% para o estabelecimento (A) e 39% e 36% em (B) respectivamente. A maioria dos defeitos graves foi devida presença de podridões, rachadura radial e cancro e de amassados como defeitos leves. Em relação ao preço, os valores variaram entre R\$ 3,50Kg no estabelecimento A e R\$ 3,59 Kg no estabelecimento B. **Conclusão:** Os frutos encontrados nos dois estabelecimentos apresentaram qualidades físicas que se enquadram na categoria III, em razão da alta incidência de defeitos graves, leves que comprometem a qualidade e a comercialização dos frutos independente do estabelecimento.