



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



CLASSIFICAÇÃO COMERCIAL DE GOIABAS, VARIEDADE PALUMA, COMERCIALIZADAS EM DIFERENTES ESTABELECIMENTOS NA CIDADE DE JANUÁRIA - MG

Autor(es): José Edson Gomes Filho, Daniel Pereira Soares, RANIELL INÁCIO LEANDRO, eduardo de souza mathias, Thamiris Fernandes de Oliveira, Mário Herval César Júnior

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi identificar a classificação comercial de frutos de goiaba, variedade Paluma, comercializados em diferentes estabelecimentos na cidade de Januária, Minas Gerais, Brasil.

Metodologia: Foram realizadas visitas estabelecimentos, feira livre e a supermercados, do município de Januária, no mês de Maio de 2015, onde foram amostrados 50 frutos de goiaba, variedade Paluma, por estabelecimento. Foi realizada a identificação do grupo, quanto a coloração de polpa (vermelha ou branca), do subgrupo, quanto a coloração da casca (verde clara, verde amarelada e amarela), e quanto a classe, pelo calibre (classe 5 com calibre de 5 a 6 cm, classe 6 com calibre de 6 a 7 cm, classe 7 com calibre de 7 a 8 cm, classe 8 com calibre 8 a 9 cm, classe 9 com calibre de 9 a 10 cm, classe 10 com calibres maiores de 10 cm). A análise de calibre foi feita usando um paquímetro digital. Foram identificados e quantificados os defeitos graves, como frutos imaturos, danos profundos no fruto, podridões e alterações fisiológicas, e os defeitos leves, como lesões cicatrizadas, danos superficiais, manchas, deformações, amassados e umbigo mal formado, que os frutos apresentavam.

Resultados: As avaliações nos permitiram concluir que os frutos comercializados, tanto na feira livre quanto nos supermercados, eram do grupo de polpa vermelha. Quanto ao subgrupo, os frutos comercializados nos supermercados apresentavam 88% com casca verde clara, 4% com casca verde amarelada e 8% com casca amarela, enquanto os frutos comercializados na feira livre apresentavam 30% com casca verde clara, 38% com casca verde amarelada e 32% com casca amarela. Quanto ao calibre, os frutos comercializados em supermercados se enquadravam em apenas duas classes, 68% com calibre de 7 a 8 cm e 32% com calibre de 8 a 9 cm, enquanto na feira livre, os frutos se enquadravam em classes inferiores, onde 4% dos frutos apresentavam calibre de 5 a 6 cm, 78% com calibre de 6 a 7 cm e 18% com calibre de 7 a 8 cm. Quanto à classificação do tipo do fruto, tanto o supermercado quanto a feira livre se enquadraram na mesma categoria, Categoria III.

Conclusão: As frutas comercializadas na feira apresentaram calibre menor e coloração mais diversificada, enquanto as frutas dos supermercados apresentavam calibres maiores e cores mais uniformes. Quanto a categoria dos fruto, onde é levado em consideração os defeitos leves e graves, os dois estabelecimentos apresentaram frutos de Categoria III.