

USO DO FRIO NA CONSERVAÇÃO DAS FRUTAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Patricia Alvarez Cabanez¹
Nohora Astrid Velez Carvajal²
Lucas Rosa Pereira³
Arêssa de Oliveira Correia⁴
Samuel Ferreira da Silva⁵
Lucimara Ribeiro Venial⁶
Carolina de Oliveira Bernardes⁷

Resumo: *Temperaturas baixas são utilizadas para retardar as ações enzimáticas e químicas e reduzir ou inibir o crescimento e atividade microbiana nos alimentos e, nesse sentido, o uso da refrigeração ocorre para conservar e estocar os alimentos. O objetivo foi estudar o uso do frio como um método de conservação pós-colheita das frutas visando uma redução nas perdas. A pesquisa foi realizada através de um levantamento de publicações sobre o tema desta pesquisa e os trabalhos foram obtidos na base de dados Scielo, resumos, livros, teses e dissertações sobre o tema proposto. Conclui-se que o uso do frio é um método de conservação pós-colheita das frutas que propicia um aumento da vida útil e menores perdas devido ao amadurecimento e senescência e pode ser utilizado para muitas espécies vegetais.*

Palavras-chave: Refrigeração; Armazenamento; Temperatura; Pós-colheita.

¹ Doutorado em Produção Vegetal/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: patriciacabanez@gmail.com.

² Doutorado em Genética e Melhoramento/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: nora_vez@yahoo.com.br.

³ Doutorado em Produção Vegetal/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: lucasrosapereira@hotmail.com.

⁴ Doutorado em Produção Vegetal/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: aressa_oliveira@yahoo.com.br.

⁵ Doutorado em Produção Vegetal/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: samuefd.silva@yahoo.com.br.

⁶ Mestrado em Produção Vegetal/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: luci_venial@hotmail.com.

⁷ Doutorado em Genética e Melhoramento/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: carolinabernardes84@yahoo.com.br.