

Aparência e alterações físicas em mangas 'Tommy Atkins' submetidas a tratamentos pós-colheita com altas concentrações de CO₂ durante o armazenamento refrigerado

Adriane Luciana da Silva¹, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima², Heinz Johann Holshuh³, Danielly Cristina Gomes da Trindade²

¹Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB, professora do CEFET Petrolina, ²Embrapa Semi-Árido, 56.302-970, Petrolina - PE, ³Professor, UFPB - Centro de Tecnologia de Alimentos, João Pessoa - PB. (adrianetec@yahoo.com.br)

A manga é a terceira fruta mais exportada pelo Brasil. Sendo altamente perecível, é necessário retardar sua senescência, aumentando a vida útil pós-colheita, para melhor atender ao mercado exterior. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar mudanças nas características físicas e na aparência da manga 'Tommy Atkins'; após tratamentos de curta duração com CO₂, durante o armazenamento refrigerado. As mangas foram colhidas no estádio 2 de maturação, em um pomar comercial, e transportadas para o Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Semi-Árido. As frutas foram higienizadas e foram aplicados os seguintes tratamentos: 0 (controle), 15 e 20% de CO₂. A aplicação de CO₂ foi feita em câmaras herméticas e as avaliações, realizadas aos 0, 4, 15, 30, 40, 43, 45 e 47 dias após a colheita. As frutas se mantiveram expostas ao gás por 72 horas, sob refrigeração. Posteriormente, foram retiradas das câmaras herméticas, porém continuaram sob refrigeração ($11,9 \pm 2,7$ °C e $73 \pm 5\%$ UR), por até 40 dias, quando, então, foram transferidas para a temperatura ambiente ($24,2 \pm 3$ °C e $39 \pm 7\%$ UR). As variáveis analisadas foram perda de massa, aparência externa geral, aparência das lenticelas, firmeza da polpa, cor da casca e cor da polpa. A perda de massa, a aparência externa, a firmeza da polpa e a cor da casca sofreram influência apenas do tempo de armazenamento. Os tratamentos com CO₂ atrasaram a evolução da cor da polpa e limitaram os problemas relativos à aparência das lenticelas. As frutas controle foram as que se apresentaram mais comprometidas pelo problema e aquelas submetidas a 20% de CO₂, as que melhor preservaram a aparência original das lenticelas. Neste sentido, a aplicação de 20% de CO₂ foi a mais eficiente.