

Aplicação pós-colheita de revestimentos comestíveis à base de carboidratos em manga 'Tommy Atkins' associada ao armazenamento refrigerado

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹, Prissila de Castro Paes², Reginaldo Baéz Sañudo³, Ana Cristina Nascimento dos Santos², Danielly Cristina Gomes da Trindade¹, Agnelli Holanda Oliveira⁴

¹Embrapa Semi-Árido, Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita, 56.302-970, Petrolina - PE, ²Universidade de Pernambuco, Curso de Ciências Biológicas, 56.300-000, Petrolina - PE, ³Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal, 83000, Hermosillo, Sonora, México, ⁴Universidade Federal da Paraíba, Curso de Engenharia de Alimentos, 58.051-900, João Pessoa - PB (maclima@cpatsa.embrapa.br)

A aplicação de revestimentos em frutos se baseia no princípio da formação de uma barreira às trocas gasosas e de água, podendo interferir nas taxas metabólicas. Objetivando avaliar o efeito da aplicação de revestimentos à base de carboidratos sobre a qualidade e conservação pós-colheita, mangas 'Tommy Atkins', colhidas em estágio de maturação 2, foram submetidas aos tratamentos de pulverização com revestimentos e tempo de armazenamento. Os revestimentos testados foram: controle, revestimento I (0,5% de carboximetilcelulose, 0,05% de carboidratos, 0,5% de ácidos graxos, 0,01% de sorbato de potássio, 0,05% de álcool etílico e 0,01% de surfactante) e revestimento II (0,8% de carboximetilcelulose, 0,1% de carboidratos, 0,5% de ácidos graxos, 0,01% de sorbato de potássio, 0,05% de álcool etílico e 0,01% de surfactante). Os frutos foram armazenados durante 0, 10 e 20 dias sob refrigeração ($10,5 \pm 2,7^{\circ}\text{C}$ e $70 \pm 10\%$ UR), seguidos de 3, 5, 7 e 9 dias a $21,3 \pm 2,3^{\circ}\text{C}$ e $36 \pm 3\%$ UR. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 3×7 , com quatro repetições. Os revestimentos reduziram a perda de massa dos frutos, não sendo observadas diferenças marcantes entre os dois tipos. Ambos atrasaram a evolução da cor da casca e da polpa. Contudo, nos frutos tratados com o revestimento II, praticamente não se observou degradação dos pigmentos verdes até o 25^o. dia. O teor de sólidos solúveis foi maior no controle, mas as diferenças foram limitadas a $0,3^{\circ}\text{Brix}$. A aplicação do revestimento II atrasou a redução da acidez titulável e permitiu melhor preservação da aparência. Além dos elementos considerados para avaliação da aparência (manchas, perda de brilho e enrugamento), destaca-se que os revestimentos incrementaram o brilho da casca. A partir dos efeitos sobre aparência, cor da polpa e acidez titulável, o revestimento II foi o mais eficiente na preservação da qualidade da manga. *Apoio Financeiro: Banco do Nordeste do Brasil e FACEPE*