



Influência do hidrorresfriamento e cloreto de cálcio na conservação de mangaba

William C. T. Patrocínio¹; Kedinna D. Sousa¹; Marília R. R. Paixão¹; Cristiane M. A. Morgado²; Lucimeire Pilon³; Eli R. B. Souza¹; Flávio A. Silva¹

¹Universidade Federal de Goiás/ Escola de Agronomia, Goiânia – GO, Brasil, williamcezar@discente.ufg.br; ²Universidade Estadual de Goiás/ Campus Anápolis de Ciências Exatas e Tecnológicas, Anápolis-Goiás, Brasil;

³Embrapa Hortaliças, Brasília– DF, Brasil.

A mangaba é um fruto altamente perecível e que apresenta uma casca fina e elevado grau de amolecimento quando está completamente madura, sendo essa característica um dos entraves para a sua comercialização. Este estudo teve como objetivo verificar a influência do hidrorresfriamento combinado ou não com o cloreto de cálcio na conservação pós-colheita de mangabas do cerrado armazenadas em temperatura ambiente. Foi adotado um delineamento inteiramente casualizado (DIC) em esquema fatorial triplo 2 x 4 x 6 (com ou sem hidrorresfriamento x concentrações de CaCl_2 x dias de armazenamento), com quatro repetições e cinco frutos por unidade experimental. Os frutos foram hidrorresfriados ou não a 10 °C, submetidos a quatro concentrações de CaCl_2 (0%, 2%, 3% e 4%) e 10 dias de armazenamento (0, 2, 4, 6, 8 e 10 dias) em temperatura ambiente de $28,5 \pm 2$ °C e $53,7 \pm 7\%$ UR. As mangabas foram analisadas quanto à perda de massa, sólidos solúveis, firmeza, pectina solúvel e poligalacturonase. A perda de massa das mangabas hidrorresfriadas aumentou em 10,05% com o período de armazenamento, independentemente da concentração de CaCl_2 , resultando em frutos menos firmes e com maior atividade da poligalacturonase em relação aos frutos sem hidrorresfriamento. As mangabas sem hidrorresfriamento e revestidas a 0% e 2% apresentaram maior pectina solúvel ao final do armazenamento, com 35,5 mg 100 g⁻¹ e 39,5 mg 100 g⁻¹ de ácido galacturônico, respectivamente. Os frutos hidrorresfriados e revestidos a 2% de CaCl_2 apresentaram maior teor de sólidos solúveis (11,09 °Brix) no oitavo dia de armazenamento. As concentrações do cloreto de cálcio e o hidrorresfriamento não aumentaram a vida útil das mangabas armazenadas em temperatura ambiente.

Palavras-chave: *Hancornia speciosa* Gomes, armazenamento, pós-colheita, frutas nativas.