



EFEITO DA APLICAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA MANDIOCA (*Manihot esculenta* Crantz).

SIBERY DOS ANJOS BARROS E SILVA, JOSTON SIMÃO DE ASSIS, ANA CLAUDIA BARROS DOS SANTOS, MARIA AUXILIADORA FREITAS.

JOSTON SIMÃO DE ASSIS/CNPQ PROCESSO 475519/2008-6, PESQUISADOR EMBRAPA SEMIÁRIDO, BOLSISTA FACEPE, (UNEB – JUAZEIRO/BA).

Raízes de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) “in natura” apresentam alta perecibilidade quando armazenadas em temperatura ambiente, em função da deterioração fisiológica que se inicia 24 horas após a colheita e que é caracterizada pelo aparecimento de estrias azuladas na polpa afetando a qualidade e tornando-as inaceitáveis para o consumo humano e para outros fins. O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da aplicação de antioxidantes na conservação pós-colheita de raízes de mandioca cultivar Recife, armazenadas em condições ambiente. Raízes colhidas em plantas com 7 meses foram lavadas com água corrente, homogeneizadas quanto ao diâmetro e cortadas em pedaços de aproximadamente 15 cm por cerca de 3 cm de diâmetro. Os pedaços de raízes foram divididos em 6 grupos de 15 que foram submetidos a imersão por 5 segundos em Protego KA e Protego FL nas seguintes concentrações: Protego KA a 0,1% e a 0,3%; Protego FL a 0,3%, a 0,6% e a 1,0% e o tratamento controle sem antioxidante. Após os tratamentos os pedaços de raízes foram armazenados em condições ambiente a 28°C de temperatura e 67% de umidade relativa por um período de 4 dias. A partir do primeiro dia e até o terceiro dia de armazenamento, foram coletadas amostras para análises de pH, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, perda de massa e tempo de cocção. A deterioração fisiológica foi avaliada pela observação do aparecimento de estriamento do estriamento vascular. Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado com 5 repetições constituídas por bandejas de poliuretano expandido contendo 3 pedaços de raízes em cada uma, dispostas em um esquema fatorial 6x4, sendo 6 tratamentos com antioxidante mais o controle e 4 tempos de avaliação durante o armazenamento. Os resultados obtidos foram submetidos a análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tuckey a 5% de probabilidade. O antioxidante causou aumento do tempo de cocção de 23,8 minutos inicial para 28,8 minutos no final do experimento, o que não alterou a classificação das raízes por tempo de cocção. Não houve diferença significativa entre os tratamentos, para os parâmetros físico-químicos, acidez, pH, sólidos solúveis e perda de massa. Nas dosagens avaliadas o escurecimento vascular só foi observado a partir do segundo dia de armazenamento.

Palavras-chave: Mandioca, antioxidante, sanificante, conservação.