

Recomendação de teores de matéria seca para a colheita de mangas das cultivares Palmer e Tommy Atkins

Deiziane dos Anjos Lima¹; Ítala Tavares Guimarães²; Bárbara Orrana Sobreira da Silva³; Matheus Elysio Ayres de Andrade²; Aline Telles Biasoto Marques⁴; Sérgio Tonetto de Freitas⁵

Resumo

A manga é um fruto climatérico e tem seu amadurecimento caracterizado pelo aumento da atividade respiratória, levando a mudanças físicas e químicas que o tornam atrativo para o consumo. Mangas destinadas à exportação geralmente são colhidas logo após atingirem a maturação fisiológica, com o objetivo de ampliar sua vida útil e facilitar o manuseio e transporte. O processo de amadurecimento após a colheita é caracterizado pelo amolecimento, acúmulo de açúcares e degradação de ácidos orgânicos, tornando o fruto apto para o consumo. Estudos sugerem que os teores de matéria seca (MS) dos frutos no momento da colheita determinam a qualidade final de consumo de mangas maduras. Entretanto, estes teores de MS necessitam ser determinados para cada genótipo em cada condição de cultivo. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi determinar a faixa ideal de MS para a colheita de mangas ‘Palmer’ e ‘Tommy Atkins’ produzidas no Vale do São Francisco, visando a aceitação dos frutos pelos mercados consumidores. Neste trabalho, 300 mangas ‘Palmer’ e ‘Tommy Atkins’ foram colhidas em diferentes faixas de MS, determinadas de forma não destrutiva com um espectrômetro Vis-NIR portátil, F-750 (Felix Instrumentos, EUA). Mangas ‘Palmer’ foram colhidas nas faixas de MS de 12-13%, 14-15%, e 16-17%, enquanto mangas ‘Tommy Atkins’ foram colhidas nas faixas de MS de 11-12%, 13-14% e 15-16%. O trabalho seguiu o delineamento experimental inteiramente casualizado. Após a colheita, os frutos foram armazenados a 12 °C até atingirem maturação ideal para consumo com firmeza de polpa $\leq 15N$. Os frutos foram submetidos a análises físico-químicas e sensoriais para determinar a qualidade e aceitação pelos consumidores. De acordo com os resultados obtidos, a maior aceitação e intenção de compra dos consumidores foi observada para mangas ‘Palmer’

¹Estudante de Biologia – Universidade de Pernambuco, bolsista Pibic/CNPq, Petrolina, PE.

²Agrônomo(a), mestranda do PPGA-PV da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Petrolina, PE; ³Estudante de Biologia – Universidade de Pernambuco, bolsista IC/Facepe, Petrolina, PE; ⁴Bacharel em Ciências do Alimentos, D.Sc. em Alimentos e Nutrição, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE; ⁵Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Biologia de Plantas, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, sergio.freitas@embrapa.br.

e 'Tommy Atkins' colhidas com teores de MS mais elevados, igual ou superiores a 16% e 15%, respectivamente.

Palavras-chaves: qualidade, maturação, colheita, teste consumidor, infravermelho.

Financiamento: Projeto tipo III financiado pela Agrodan; bolsa de iniciação científica CNPq, bolsa de mestrado Facepe.