

## CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE MANGA 'TOMMY ATKINS' SUBMETIDA A EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA AO 1-METILCICLOPROPENO

Lima, M. A. C. de<sup>1</sup>; Assis, J. S. de<sup>1</sup>; Amariz, K. R. S<sup>2</sup>; Trindade, D.C.G. da<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Pesquisador da Embrapa Semi-Árido; <sup>2</sup>Estudante do curso de agronomia da Universidade do Estado da Bahia; <sup>3</sup>Estagiária da Embrapa Semi-Árido (maclima@cpatsa.embrapa.br).

Frutos climatéricos como a manga, quando colhidos na maturidade fisiológica, sofrem uma série de mudanças metabólicas até o amadurecimento ótimo para consumo. Muitas delas são dependentes da produção autocatalítica de etileno e é provável que inibidores desse fitormônio possam atrasá-las ou inibi-las. Neste sentido, o 1-metilciclopropeno (1-MCP) tem sido testado em alguns frutos. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito de doses de 1-MCP sobre a conservação da manga 'Tommy Atkins', em temperatura ambiente (26,7±2,0°C). Os frutos foram colhidos no estágio de maturação 2, provenientes de pomar comercial da Agropecuária Boa Esperança, em Petrolina, Pernambuco. Os tratamentos testados foram: 1. aplicação de 1-MCP (0, 600, 1.200 e 2.400 nmol mol<sup>-1</sup>), durante 14 horas; e 2. tempo de armazenamento (0, 2, 4, 7, 9, 10 e 11 dias). O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, em fatorial 4x7, com 4 repetições, constituídas por 5 frutos. As doses de 1-MCP não afetaram o teor de SST, a ATT e a luminosidade e °Hue da casca e da polpa. As cromaticidades da casca e da polpa foram afetadas pela interação entre os fatores mas as respostas não foram claras. Ao 10º dia, todos os frutos apresentavam-se maduros. A perda de massa atingiu 10,7%, ao 11º dia, mas foi menor nos frutos tratados com 1-MCP. As doses 600, 1.200 e 2.400 nmol mol<sup>-1</sup> reduziram a perda de massa, respectivamente, em 8,59; 6,42 e 7,83%, comparado ao controle. Verificou-se efeito do 1-MCP sobre a firmeza da polpa apenas do 4º ao 9º dia. As maiores diferenças foram observadas ao 7º dia, quando os frutos tratados com 0, 600, 1.200 e 2.400 nmol mol<sup>-1</sup> apresentavam firmeza correspondentes, respectivamente, a 10,1; 16,8; 26,9 e 14N. Esta resposta sugere estudos com doses próximas de 1.200 nmol mol<sup>-1</sup>, a fim de ser verificar uma possível recomendação para manga.

## EFEITO DE REGULADORES VEGETAIS NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE ACEROLA (*Malpighia glabra* L)

Antunes, A.M.<sup>1</sup>, Valmorbidia, J.<sup>2</sup>, Ono, E. O.<sup>3</sup>, Rodrigues, J. D.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Pós-Graduanda do Departamento de Botânica, IB – UNESP- Botucatu. <sup>2</sup>Pós-Graduanda do Departamento de Produção Vegetal, FCA – UNESP- Botucatu; <sup>3</sup>Departamento de Botânica, IB – UNESP- Botucatu. (andream@adaptanet.com.br).

Com o objetivo de conservar as características físico-químicas, frutos de acerola (*Malpighia glabra* L), colhidos em estágio verde, foram levados ao laboratório do Depto. de Produção Vegetal- FCA- UNESP. Os frutos foram submetidos aos seguintes tratamentos: controle, GA<sub>3</sub> a 50mg L<sup>-1</sup>, GA<sub>3</sub> a 100mg L<sup>-1</sup>, BAP (benzilamino-purina) a 50mg L<sup>-1</sup>, BAP (benzilamino-purina) a 100mg L<sup>-1</sup>. O tempo de imersão dos frutos foi de 30 minutos. Após os tratamentos, os frutos foram deixados para secar ao ar em local fresco e, então, embalados em bandejas cobertas com filme de polietileno e armazenados em câmara B.O.D a 8°C, por 14 dias. As avaliações foram realizadas em intervalos de 48 horas. Os frutos amostrados foram submetidos a avaliações de coloração, textura, sólidos solúveis, acidez total titulável e teor de ácido ascórbico. A análise dos resultados mostrou que a aplicação da giberelina e citocinina nas concentrações de 50 e 100mg L<sup>-1</sup> não alterou significativamente as características físico-químicas dos frutos de acerola. Apenas o tratamento com GA<sub>3</sub> 100mg L<sup>-1</sup> promoveu maior perda da textura dos frutos em relação ao controle.