

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA MANGA 'TOMMY ATKINS' REVESTIDAS DE CERA DE CARNAÚBA COM ANTIMICROBIANOS

NARA MENEZES VIEIRA, MARIA DO SOCORRO ROCHA BASTOS, WELLINGTON DA SILVA OLIVEIRA, JOSIELE BRILHANTE SILVA, NEUMA MARIA SOUZA PINHEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL.

O aumento no consumo de frutas frescas e processadas demanda a busca por novas tecnologias pós-colheita. A manga (*Mangifera indica L.*), variedade 'Tommy Atkins' possui maior comercialização no contexto mundial. A cera de carnaúba por não ser tóxica, conferir brilho e reduzir a perda de umidade e voláteis vem sendo aplicada em frutas para garantir a qualidade pós-colheita. O trabalho avaliou o efeito do revestimento de cera de carnaúba, adicionado dos antimicrobianos ácido sórbico e triclosan, sobre as características físicas da manga 'Tommy Atkins' armazenada sob-refrigeração (10°C) e à temperatura ambiente (25°C). Foram utilizados frutos com estádios de maturação entre dois e três, sem injúrias. As mangas foram lavadas em água corrente, sanificadas, enxaguadas em solução de hipoclorito e seu excesso de água foi removido. O experimento foi realizado em quatro tratamentos: frutas controle/sem revestimento e frutas revestidas com: cera de carnaúba; cera de carnaúba com 1% de triclosan; e cera de carnaúba com 0,1% de ácido sórbico. Após revestimentos as mangas foram secas com fluxo de ar, pesadas e acondicionadas em bandejas e armazenadas a 10°C e 25°C. As frutas foram analisadas quanto à perda de massa (PM), textura e coloração a cada 5 dias, durante 35 dias. A PM foi determinada com balança analítica e os valores expressos em perdas percentuais. Para textura utilizou-se o texturômetro *Stable Micro System*, modelo TA.XT2i, com sonda de 6 mm de diâmetro, e os resultados foram expressos em Newton. A evolução da coloração da casca foi verificada por meio de oito leituras por fruto, utilizando o colorímetro MINOLTA, com média de valores em L\*a\*b. A PM foi contínua durante o armazenamento nas duas temperaturas. Os frutos sem revestimento apresentaram uma maior PM em relação aos frutos revestidos na mesma temperatura, o que se atribui a eficiência do revestimento como barreira ao vapor d'água. Houve um decréscimo na textura durante o período de armazenamento em decorrência do amadurecimento. Os frutos armazenados a 10°C obtiveram uma menor perda em comparação aos frutos armazenados a 25°C. O comportamento dos valores para diferença de cor entre a fruta *in natura* (controle) e as revestidas foi similar nos quatro tratamentos à temperatura de 10°C no período de 5 a 25 dias de armazenamento. Contudo, na temperatura de 25°C (zero a dez dias) foi observado que a alteração na cor foi menos acentuada em relação aos frutos revestidos com cera. Através deste trabalho foi demonstrado que o

revestimento de cera de carnaúba quando combinado com a refrigeração e antimicrobiano tem o potencial de prolongar a vida útil da manga 'Tommy Atkins'.

**Palavras-chave:** frutas, pós-colheita, textura