

Controle do amadurecimento e redução do desperdício de mamões 'Solo' utilizando 1-metilciclopropeno

Thaís Luri Ohashi¹
Sofia Foukaraki²
Daniel Souza Corrêa³
Marcos David Ferreira³
Leon Terry⁴

¹Aluna de doutorado em Biotecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP, thais_ohashi@yahoo.com.br;

²Pós-doutoranda em Plant Science, Cranfield University, Cranfield, Bedfordshire, UK;

³Pesquisador, Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP;

⁴Professor, Cranfield University, Cranfield, Bedfordshire, UK.

O mercado de frutas tropicais tem crescido constantemente ao longo das duas últimas décadas e a produção global de mamão cresceu significativamente nos últimos anos. O mamão ocupa a terceira posição (15,36%) na produção total de frutas tropicais, enquanto a manga (52,86%) e o abacaxi (26,58%) situam-se na primeira e segunda posição, respectivamente. O mamão se tornou uma importante cultura agrícola nos países em desenvolvimento, especialmente na Ásia e na América Latina e contribui para a crescente oferta de produtos alimentares saudáveis nos mercados internacionais. Este setor, no entanto, sofre muito com as perdas pós-colheita, devido à reduzida quantidade e qualidade dos frutos entre os processos de colheita e consumo. O uso de inibidores de etileno pode melhorar a qualidade final do fruto visando satisfazer o consumidor e também minimizar o desperdício. As respostas fisiológicas de mamões 'Solo' tratados com o inibidor de etileno 1-metilciclopropeno (1-MCP) para estender a vida útil e manter a qualidade durante o armazenamento a longo prazo são abordados neste estudo. Os frutos chegaram em Cranfield University (CU) e foram tratados com 1-MCP por 24 h, sendo armazenados em seguida à temperatura de 20 °C por 10 dias. A aplicação do inibidor de etileno 1-MCP retardou significativamente o amadurecimento de mamões 'Solo' durante o armazenamento, reduzindo a taxa de respiração e a produção de etileno dos frutos. Houve um atraso de 7 dias na perda de firmeza dos mamões e a retenção da cor verde da casca aumentou. No entanto, outras tecnologias precisam ser estudadas para solucionar os problemas associados ao uso do 1-MCP, que pode interromper o amadurecimento de frutos de forma irreversível.

Palavras-chave: qualidade, desperdício, 1-MCP, frutas tropicais, *Carica papaya* L.

Apoio financeiro: CNPq.

Área: Pós-colheita e Qualidade de Produtos Agropecuários