



Uso dos revestimentos de hidroxietilcelulose e cera de carnaúba associados aos óleos essenciais de alecrim-pimenta e manjerição no controle de doenças pós-colheita e na qualidade do mamão

Jorge Antonio de Andrade Rodrigues Filho¹, Fabrine Dias Santos², Iohana Scarlet Almeida Guedes¹, Lorena Almeida², Jaciene Lopes de Jesus Assis³, Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki⁴ e Ronielli Cardoso Reis⁴

¹Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza, Cruz das Almas, BA, bolsista FAPESB; ²Estudante de Nutrição da Faculdade Maria Milza, Cruz das Almas, BA; ³Analista A da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁴Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

Entre os mais importantes frutos tropicais atualmente cultivados, o mamão (*Carica papaya* L.) ocupa lugar de destaque e o Brasil é um dos maiores produtores mundiais dessa fruta. Para garantir que o fruto chegue ao consumidor com boa qualidade têm sido desenvolvidas algumas tecnologias pós-colheita, tais como o uso de revestimentos comestíveis. Esses revestimentos atuam como barreira a gases e ao vapor de água aumentando a vida útil dos frutos. A incorporação de óleos essenciais aos revestimentos pode ser interessante para a preservação pós-colheita do mamão, uma vez que tais agentes antimicrobianos apresentam potencial para inibir o crescimento de doenças pós-colheita. O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito dos revestimentos de hidroxietilcelulose (HEC) e cera de carnaúba associados aos óleos essenciais de alecrim-pimenta e manjerição no controle de doenças pós-colheita e na qualidade de frutos de mamoeiro. Foram testados os seguintes tratamentos: T1: HEC + óleo de alecrim-pimenta; T2: HEC + óleo de manjerição; T3: HEC; T4: cera de carnaúba; T5: cera de carnaúba + alecrim-pimenta; T6: cera de carnaúba + manjerição; e a testemunha (frutos sem revestimento). O delineamento foi o inteiramente casualizado, com 10 repetições (um fruto cada) para cada tratamento. Os frutos foram avaliados quando atingiram o estágio 5 de maturação (>75% casca amarela) para as seguintes características: incidência de doenças pós-colheita e podridão peduncular; perda de massa; dias para o amadurecimento; firmeza; sólidos solúveis; e acidez titulável. Os frutos não apresentaram sintomas de doenças pós-colheita na sua superfície. Verificou-se a presença da podridão peduncular, mas não houve diferença significativa entre os tratamentos. Os revestimentos com cera de carnaúba, associados ou não aos óleos essenciais, apresentaram os menores valores para a perda de massa, sendo os mais eficientes em relação a esse parâmetro. Pequena variação foi observada em relação aos dias para o amadurecimento, entre 5,0 e 5,8 dias. Em relação à firmeza, os frutos com os revestimentos não diferiram entre si e apresentaram valor médio de 16,95 N, diferindo da testemunha que apresentou firmeza de 23,22 N. Para o teor de sólidos solúveis não houve diferença entre os tratamentos e os mamões apresentaram, em média, 11,06 °Brix. Pequena variação foi observada em relação à acidez, em que frutos revestidos com cera de carnaúba e a testemunha apresentaram acidez de 0,07%, enquanto que frutos dos demais revestimentos não diferiram entre si e apresentaram acidez média de 0,06%. Essa variação na acidez não promoveu variação significativa no ratio, cujo valor médio foi de 179,82. Os revestimentos testados não são eficientes no controle da podridão peduncular e não alteram significativamente as características físico-químicas dos frutos. Os revestimentos com cera de carnaúba são os mais eficientes para minimizar a perda de massa dos frutos.

Significado e impacto do trabalho: O uso de revestimentos comestíveis associados aos óleos essenciais pode retardar os processos de amadurecimento dos frutos e reduzir a incidência de doenças pós-colheita. Neste estudo os revestimentos testados não foram eficientes no controle da podridão peduncular e não alteraram as características físico-químicas dos frutos.