

## Influência de revestimentos comestíveis sobre a qualidade e conservação de mamões

Luis Eduardo Pereira Silva<sup>1</sup>, Elaine Goes Souza<sup>2</sup>, Fabiana Fumi Sasaki Cerqueira<sup>3</sup>, Julia Piton Lopes<sup>4</sup>, Ian Santana Freitas<sup>5</sup> e Márcio Eduardo Canto Pereira<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, estagiário da Embrapa Mandioca e Fruticultura, bolsista da Fapesb, Cruz das Almas, BA; <sup>2</sup> Bióloga, mestre em Ciências Agrárias, analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Fisiologia e Bioquímica de Plantas, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>4</sup> Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, bolsista do CNPq, Cruz das Almas, BA; <sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, mestrando em Recursos Genéticos Vegetais, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA; <sup>6</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Horticultural Science, pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

**Introdução:** A cultura do mamoeiro no Brasil possui grande importância socioeconômica e o destino da produção é basicamente para o mercado interno. A alta perecibilidade dos frutos é resultante do seu metabolismo intenso e da incidência de doenças pós-colheita. Uma tecnologia com resultados positivos no controle do amadurecimento é o uso de revestimentos comestíveis, que é uma alternativa para o aumento da vida útil dos frutos, protegendo-os contra a perda de umidade e reduzindo seu metabolismo, retardando assim a sua deterioração. A cera de carnaúba é o revestimento mais utilizado atualmente na pós-colheita de mamões, porém é uma matriz com preço relativamente elevado. Dessa forma, a busca por matrizes mais baratas para produção de revestimentos comestíveis vem sendo uma demanda crescente.

**Objetivo:** Avaliar o efeito do uso de diferentes matrizes de revestimentos comestíveis na qualidade e conservação de mamões.

**Material e Métodos:** Mamões da cultivar Golden THB (tipo Solo), provenientes do município de Mucuri, BA, foram colhidos com os primeiros sinais de amarelecimento da casca (estádio 1) e transportados para o Laboratório de Pós-colheita, da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Selecionou-se um lote homogêneo de frutos quanto ao estágio de maturação, tamanho e ausência de danos físicos. Os tratamentos aplicados foram: controle (sem revestimento), emulsão de parafina grau alimentício nas diluições: 1:2, 1:4 e 1:8; hidroxietilcelulose (HEC): puro e diluição 1:2 e cera de carnaúba (Primax Wax 40 WR) nas diluições: 1:4 e 1:8 (padrão comercial). Os frutos foram imersos nas suspensões, por um minuto, e colocados para secar sobre papel manteiga. Após a secagem, os frutos foram armazenados a  $25 \pm 2$  °C e 75% UR até atingirem o estágio 5 de amadurecimento (casca completamente amarela). Os parâmetros avaliados foram: podridão para antracnose e peduncular, perda de massa, firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis, acidez titulável e pH. Os experimentos foram realizados em delineamento inteiramente casualizado com cinco repetições de dois frutos por tratamento. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias agrupadas pelo teste de Scott Knott ( $p < 0,05$ ).

**Resultados:** Os frutos revestidos com parafina nas diluições de 1:2 e 1:4 tiveram seu amadurecimento prejudicado, exalando odores de fermentação devido à respiração anaeróbica, não podendo ser avaliados. Os frutos revestidos com a parafina na diluição 1:8 tiveram o amadurecimento normal e atingiram o estágio 5 em oito dias. Os frutos tratados à base de HEC apresentaram completo amadurecimento com praticamente sete dias de armazenamento, dois dias a mais em relação aos frutos controle, que amadureceram com cinco dias. Frutos tratados com cera de carnaúba na diluição 1:4 apresentaram o dobro do tempo (10 dias) para atingir o estágio 5 em relação ao tratamento controle, apresentando ainda maiores teores de sólidos solúveis quando comparados aos frutos controle.

**Conclusões:** A aplicação de cera de carnaúba na diluição 1:4 em mamões da variedade Golden 'THB' permitiu a conservação dos frutos por 10 dias e maiores teores de sólidos solúveis. A aplicação dos revestimentos à base de parafina na diluição 1:8 e hidroxietilcelulose proporcionaram aumento de três e dois dias, respectivamente, em relação aos frutos não revestidos, sem alterar a qualidade físico-química dos frutos.

**Significado e impacto do trabalho:** A cera de carnaúba é comercialmente utilizada para promover aumento da conservação de mamão, porém apresenta ainda preço relativamente alto. Revestimentos à base de hidroxietilcelulose e de parafina aumentam a conservação dos mamões, porém não de forma eficiente quanto a cera de carnaúba.