

V.H. VARGAS RAMOS*, J.F. DURIGAN**

* EMBRAPACAPAC, Caixa Postal 08223, 73301-970, Planaltina-DF

** FCAVJ/UNESP, 14870-000, Jaboticabal-SP.

Frutos de manga cv. Tommy Atkins colhidos no estágio de vez na safra 92/93, foram submetidos a cinco tratamentos e armazenados em dois ambientes. Um lote foi mantido sob condições ambientais a $25,6 \pm 1,13^{\circ}\text{C}$ e $77,0 \pm 5,47\%$ UR (A) e outro sob refrigeração a $14,0^{\circ}\text{C}$ e $77,0\%$ UR (G) por 21 dias, antes de serem levados ao ambiente ($24,7 \pm 0,92^{\circ}\text{C}$ e $81,5 \pm 3,48\%$ UR). Os tratamentos foram TA e TG, testemunhas; THA e THG, hipoclorito de sódio a 0,2%; TTA e TTG, tratamento hidrotérmico ($55^{\circ}\text{C}/5$ minutos) contendo 450 mg/L de TBZ; TTVA e TTVG, tratamento hidrotérmico contendo TBZ e revestimento com filme de polietileno sob vácuo parcial; TTCA e TTCG, tratamento hidrotérmico com TBZ e revestimento com cera StaFresh (3:7). As variáveis medidas foram: perda de peso, coloração da casca e da polpa, relação polpa/casca, sólidos solúveis totais, acidez titulável, carboidratos solúveis e resíduo insolúvel e ocorrência de doenças. Sob condições ambientais, os frutos tiveram vida útil de 13 dias (TA e THA), a qual aumentou para 15 dias com os tratamentos TTA e TTCA e para 17 dias com TTVA. Sob refrigeração, a vida útil prolongou-se até 21 a 24 dias, sem diferença significativa entre os tratamentos. Na Figura 1 encontra-se a perda de peso pelos frutos, a qual evidencia a maior eficiência do filme de polietileno na redução da transpiração, nas duas condições de armazenagem.

Termos para indexação: Mangifera indica, filme de polietileno, cera.

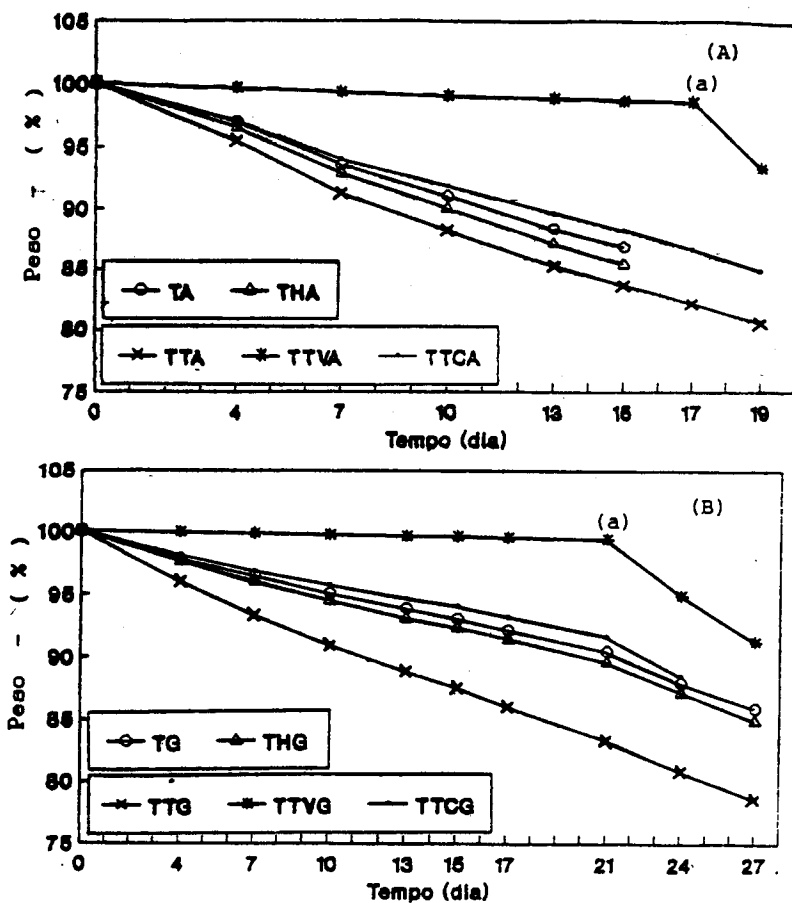


FIGURA 1 - Evolução da perda de peso em função do tempo de armazenamento, de mangas 'Tommy Atkins' submetidas a diferentes tratamentos e mantidas sob condições ambientais (25,6°C; 77,0% UR) (A) ou sob refrigeração (14,0°C; 77,0% UR) (B).
(a) Dia em que os frutos foram retirados da embalagem plástica.