



Efeito do hidrorresfriamento e sachê absorvedor de etileno na qualidade pós-colheita de mangaba

William C. T. Patrocínio¹; Kedinna D. Sousa¹; Marília R. R. Paixão¹; Cristiane M. A. Morgado²; Lucimeire Pilon³; Eli R. B. Souza¹; Flávio A. Silva¹

¹Universidade Federal de Goiás/ Escola de Agronomia, Goiânia – GO, Brasil, williamcezar@discente.ufg.br; ²Universidade Estadual de Goiás/ Campus Anápolis de Ciências Exatas e Tecnológicas, Anápolis-Goiás, Brasil;

³Embrapa Hortaliças, Brasília– DF, Brasil.

A mangaba é um fruto altamente perecível, colhido de forma extrativista, que necessita de tecnologias de baixo custo que retardem seu metabolismo aumentando a vida útil. Nesse contexto, este estudo teve como objetivo investigar a eficácia da combinação de sachê absorvedor de etileno e do processo de hidrorresfriamento em aumentar a vida útil de mangabas armazenadas em temperatura ambiente. Foi adotado um delineamento inteiramente casualizado (DIC) em esquema fatorial duplo 3 x 6 (com e sem hidrorresfriamento mais sachê absorvedor de etileno x seis dias de análise), com quatro repetições e quatro frutos por unidade experimental. Os frutos foram armazenados por dias (0, 2, 4, 6, 8 e 10 dias) em temperatura ambiente de $28,5 \pm 2$ dias °C e $53,7 \pm 7\%$ UR. As mangabas apresentaram aumento da perda de massa em todos os tratamentos, em média 1,14%, coincidindo com a diminuição da firmeza (de 14,06 N a 1,31 N), cromaticidade (de 54,86 a 30,08) e luminosidade (de 66,99 a 53,35) ao longo do armazenamento. Houve diminuição no teor de sólidos solúveis (de 16,06 °Brix a 13,75 °Brix) e aumento de acidez titulável (de 0,68% a 0,94%). O ângulo hue não apresentou diferença significativa em nenhum tratamento e se manteve estável ao longo do período armazenado com valor médio de 178,84. Os teores de vitamina C das mangabas variaram durante o armazenamento, alcançando de 112,06 mg 100 g⁻¹ a 158,49 mg 100 g⁻¹ no último dia. O hidrorresfriamento, com ou sem a presença de sachê absorvedor de etileno, não se mostrou eficaz em conservar as mangabas. Isso foi contribuído pela temperatura ambiente elevada, característica da região e registrada durante o experimento, a qual acelerou consideravelmente a deterioração dos frutos e impossibilitou a continuidade das avaliações até o décimo dia.

Palavras-chave: *Hancornia speciosa* Gomes, permanganato de potássio, resfriamento.