



**XXIX Congresso
Brasileiro de
Fruticultura**
I Feira de Tecnologia em Fruticultura
Brazil Fruits - X Prunus Sem Fronteiras
4 a 8 de agosto de 2025 • Campinas/SP

INIBIDOR DE ETILENO PARA CONTROLE DA MATURAÇÃO PÓS-COLHEITA EM MANGA 'KEITT' PRODUZIDA NO SEMIÁRIDO

Vanússia Medeiros Silva¹; Wellyson Journey dos Santos Silva²; Cristina dos Santos Ribeiro Costa³;
Antonio Augusto Marques Rodrigues⁴; Maria Auxiliadora Coêlho de Lima⁵

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco. v.m.s-01@hotmail.com; ²Universidade Federal do Vale do São Francisco. wellney1046@gmail.com; ³Universidade Federal Rural de Pernambuco. cristina.ribeiro@ufrpe.br; ⁴CNPq/FACEPE. antonioaugustomr@yahoo.com.br; ⁵Embrapa Semiárido. auxiliadora.lima@embrapa.br

A síntese de etileno com o avanço da maturação da manga determina mudanças que aceleram o amadurecimento e, por conseguinte, limitam a vida útil. O uso de inibidores na ação do etileno é uma estratégia que pode aumentar a vida pós-colheita da manga, preservando as características de qualidade. Entre os inibidores, alguns resultados foram relatados com o uso de 1-metilciclopropeno (1-MCP) na forma de pó solúvel em algumas cultivares de manga. Porém, na forma de suspensão concentrada, é possível um contato mais direto entre o produto e a superfície da fruta, o que pode resultar em melhores respostas. O objetivo deste estudo foi determinar os efeitos da aplicação do inibidor de etileno 1-MCP na maturação pós-colheita, qualidade e vida útil de manga cv. Keitt produzida no submédio do Vale do São Francisco. Os frutos foram colhidos em estádio de maturação 2 e submetidos aos seguintes tratamentos: 1. Doses de 1-MCP: 0, 250, 400, 550 e 700 nL L⁻¹; e 2. Tempo de armazenamento: 0, 7, 14, 21, 24, 26 e 28 dias. No momento da colheita, 20 frutos foram utilizados para caracterização. Os frutos tratados foram armazenados em caixas de papelão, acondicionadas inicialmente em câmara fria, sob refrigeração (12,3 ± 0,1°C e 87 ± 5% UR), para avaliação aos 7, 14 e 21 dias, seguido de temperatura ambiente (24,5 ± 0,3°C e 68 ± 3% UR), sendo avaliados, nessa condição, aos 24., 26. e 28. dias após a colheita, correspondendo a 3, 5 e 7 dias após a retirada da câmara de refrigeração. Ao final de cada período de armazenamento, foram analisadas as variáveis perda de massa, atividade respiratória, liberação de etileno, aparência geral das frutas, cor da casca e da polpa, firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, teor de amido, pectinas e ocorrência de patologias pós-colheita. A dose de 700 mg L⁻¹ atrasou a evolução de alguns indicadores de maturação da manga, em particular a perda de massa, as taxas de amaciamento e a liberação de etileno. A solubilização de pectinas e a degradação do amido aumentou em todos os tratamentos, enquanto a temperatura de armazenamento influenciou determinadamente os pigmentos da polpa. Não houve efeito significativo na coloração da casca durante o armazenamento. Os resultados observados sinalizam a importância de novos estudos visando ao ajuste de doses e análise em outros estádios de maturação.

Termos para indexação: 1-metilciclopropeno, amadurecimento, qualidade, regulador vegetal., Vida Útil.