

CONSERVAÇÃO DO MANÁ CUBIU FRIGOARMazenado SUBMETIDO À RADIAÇÃO GAMA

E, Fujita [1]; Rogério Lopes Vieites [2]; Érica Regina Daiuto [3]; CHAGAS, E. A. [4]; ARAUJO, W. F. [5]

[1] Universidade Federal de Roraima - Centro de Ciências Agrárias ; [2] FCA/UNESP - Botucatu; [3] FCA/UNESP - Botucatu; [4] EMBRAPA RORAIMA - Centro de Pesquisa Agroflorestal de Roraima; [5] Universidade Federal de Roraima - Centro de Ciências Agronômicas

Contato: Universidade Federal de Roraima Centro de Ciências Agronômicas Rod. BR 174, Km 12 Bairro: Monte Cristo CEP: 69300-000 Boa Vista - RR erikafujita79@hotmail.com

Área: Chemistry (QA)

Tipo: Poster

RESUMO O maná-cúbiu é um fruto exótico de origem brasileira, pouco conhecido comercialmente, mas com potencial de outras utilidades devido efeitos relatados sobre a redução dos níveis de colesterol e glicose no sangue. Avaliou-se o efeito radiação gama na conservação de frutos de maná cubiu frigoarmazenados. Após seleção, os frutos foram submetidos à radiação gama (fonte Co60) nas doses de 0,2; 0,4; 0,6 e 0,8 kGy. Os frutos dos tratamentos controle e irradiado foram armazenados a 10 ± 1 °C e 90±5% UR, até que se apresentassem viáveis a comercialização. As avaliações realizadas foram perda de massa, atividade respiratória, potencial hidrogeniônico (pH), teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e firmeza. Os frutos apresentaram um pico respiratório no oitavo dia de armazenamento. A produção de CO₂ durante o período experimental foi inferior para os frutos irradiados, sendo no pico respiratório, a maior produção de CO₂ observada no controle (91,89 mL CO₂ kg⁻¹ h⁻¹) e o menor para dose de 0,2 KGy (26,82mL CO₂ kg⁻¹ h⁻¹). Ocorreu perda de massa para todos os frutos durante o armazenamento, no entanto, a irradiação possibilitou menores perdas para os frutos de maná cubiu. Aqueles submetidos às doses 0,6 e 0,8 KGy apresentaram na média geral dos resultados menores percentuais de perda de massa (0,88 e 0,91%, respectivamente). Quanto ao pH, SS e AT, não foi observada diferença significativa entre os tratamentos. Observou-se reduções nos valores firmeza à medida que se aumentou os níveis de irradiação. A durabilidade dos frutos foi de 20 dias.

Palavras-chave: controle de qualidade; radiação gama; armazenamento

Apoio: Projeto PNDP/Capes - Número 005161/2011-29