

aplicado sobre os alimentos, na forma de película, por imersão ou pulverização. No Brasil, as aplicações de ceras ocorrem em geral para frutas destinadas à exportação, como por exemplo mamão, limão, laranja e manga, e se mostram cada vez mais necessárias, visto que o mamão é um fruto frágil e de curta vida útil. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aplicação de emulsões de carnaúba e sintética na pós-colheita de mamão para conservação da qualidade da fruta até o mercado consumidor, simulando transporte aéreo e marítimo. O experimento foi implantado e conduzido no Laboratório de Controle de Qualidade e Pós-Colheita da empresa exportadora de mamão Caliman Agrícola S/A, situada em Linhares-ES. Frutos da cultivar Golden, maturação 1, foram colhidos e adicionados a caixas forradas para evitar ferimentos. Os tratamentos foram compostos de cera suspensa em água e fungicida thiabendazole ou prochloraz. Foi efetuada imersão dos frutos em calda durante dois minutos. Os tratamentos de ceras à base de carnaúba foram: 1) FMC, 2) Premium, 3) Citrosol, 5) Adethech escura, 6) Wax-18, 7) Wax-124, 8) Wax-124 e 9) Wax-26. Os tratamentos à base de quitosana (extraído de crustáceos) e ácido acético foram: 12) Polímero acético 1%, 13) Polímero acético 0,5%, 14) Polímero acético 100% e 15) Polímero acético a 10%. Os tratamentos utilizando-se ceras sintéticas foram: 4) Adethech branca, 10) Tue-antitranspirante a 6% e 11) Tue-antitranspirante a 3%. Os tratamentos de controles inerentes ao processo foram: 16) Thiabendazole ou Prochloraz, 17) Tratamento térmico sem cera e 18) tanque de lavagem sem cera. As avaliações de peso foram realizadas no início do experimento, aos 10 dias, em câmara refrigerada a 10°C, e última avaliação de peso aos 16 dias em câmara a 10 °C. Os valores de menores perdas de peso, nas cinco épocas de utilização da calda, independentemente do fungicida utilizado, foram obtidos com os tratamentos 1, 2, 8, 9, 10 e 11, com médias de redução variando de 7 a 15 gramas (1,94 a 4,16%) quando avaliados aos 10 dias à temperatura de 10°C. A desidratação dos frutos foi maior na segunda avaliação, realizada aos 16 dias em câmara a 10°C, sendo praticamente o triplo em todas as épocas de utilização da calda (> 8,3%).

¹Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - Incaper/ CRDR Nordeste, BR 101 Norte, km 151 Cx. Postal 62, Linhares-ES, CEP: 29900-970, e-mail: enilton@incaper.es.gov.br; zambolim@ufv.br. Trabalho executado com suporte financeiro do CNPq e Caliman Agrícola S/A.

CERTIFICAÇÃO EM PI-MANGA: UMA CONQUISTA PARA A COMPETITIVIDADE E ESTABILIDADE NA EXPORTAÇÃO BRASILEIRA

Joston Simão de Assis¹, Paulo Roberto Coelho Lopes¹, Flávia Rabelo Barbosa¹, Francisca Nemauro Pedrosa Haji¹, Cynthia Amorim Palmeira dos Santos², Vladimir Francisco Capinan dos Santos², Victor César Macedo da Silva³

A área implantada com o Sistema de Produção Integrada de Manga no Vale do São Francisco ocupa hoje 7.080 hectares. A manga produzida a partir da Produção Integrada de frutas (PIF), ganhou força e competitividade no mercado, sendo hoje uma opção para os produtores que se dedicam em produzir para exportação. A busca pela certificação em PIF, antes uma exigência

do mercado internacional, encontra terreno fértil entre os consumidores internos, que querem cada vez mais produtos seguros e garantidos. A certificação tem como objetivo geral, fortalecer a fruticultura da região, atestando a qualidade e contribuindo para a superação das barreiras de acesso ao mercado internacional. Existem inúmeros selos de certificação exigidos para a entrada de produtos, principalmente *in natura* no mercado internacional, destacando entre os maiores importadores de frutas frescas brasileiras o EurepGap (União Européia), e o APPCC (Estados Unidos). A PIF, selo brasileiro, normatiza a certificação dos sistemas de produção frutícola visando o diferencial da fruticultura brasileira e ampliação no mercado externo. Com esse selo, o Brasil tem se esforçado para se adequar às novas tendências internacionais. No Vale do São Francisco, já foram certificadas cerca de 20 propriedades de manga, dentre pequenos, médios e grandes produtores. O produtor já está despertando para a importância da qualidade e da segurança do alimento para o consumidor, seja ele do mercado externo ou interno.

¹Embrapa Semi-Árido, Br 428, km 152, Cx. Postal 23, Zona Rural, Petrolina-PE, CEP: 56302-970, e-mail: roberto@cpatsa.embrapa.br; ²Bolsistas Embrapa Semi-Árido; ³Estagiário Embrapa Semi-Árido.

ANÁLISE DA VALORAÇÃO DO MARACUJÁ NO MERCADO ATACADISTA DE SÃO PAULO: CONTRIBUIÇÃO À PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE NA PIF

Marília Ieda da Silveira Folegatti¹, Fagoni Fayer Calegario¹, Fernando César Akira Urbano Matsuura², Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida³, Anita de Souza Dias Gutierrez³

O consumo de frutas é reconhecido como um hábito saudável. Entretanto, além dos benefícios nutricionais e funcionais, as expectativas do consumidor quanto às qualidades sensoriais das frutas devem ser atendidas. A Produção Integrada de Frutas (PIF) visa ofertar ao consumidor alimentos seguros e de qualidade, sendo os atributos sensoriais requisitos intrínsecos. Por outro lado, o valor monetário dos maracujás no mercado atacadista é formado pela relação entre oferta e demanda (esta, maior nos meses mais quentes do ano) e pelas características qualitativas dos frutos. O presente estudo teve como objetivo identificar as principais características qualitativas que valorizam o maracujá no mercado atacadista de São Paulo, segundo a percepção dos comerciantes, e relacioná-las a parâmetros físicos, físico-químicos, químicos e sensoriais dos frutos. Para a identificação dos atributos de valorização do maracujá foram entrevistados 35 atacadistas do Entrepósito Terminal São Paulo (ETSP) da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP), responsáveis por mais de 80% do volume comercializado em 2005, segundo o Sistema de Informação de Mercado desta Companhia (SIM/CEAGESP). O questionário constituiu-se de 12 perguntas de livre resposta, seguindo a metodologia adotada por ALMEIDA (2006). A tomada de amostras para as análises laboratoriais foi feita em período de grande oferta de frutos oriundos dos Estados de São Paulo, Bahia, Espírito Santo e Santa Catarina, conforme mostrado pelo SIM/CEAGESP. Foi analisada uma caixa de cada um de três "níveis de qualidade", "melhor" (R\$20,00, em 08/