

Aplicação de aminoetoxivinilglicina (AVG) como tratamento pós-colheita em manga 'Kent'

Ana Cristina Nascimento dos Santos¹, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima², Danielly Cristina Gomes da Trindade², Thalita Passos Ribeiro¹, Sandra Oliveira de Souza³, Joice Simone dos Santos⁴, Andréia Amariz⁵

¹Bolsista de PIBIC-CNPq/FACEPE, Universidade de Pernambuco (UPE), Curso de Ciências Biológicas, 56.300-000, Petrolina – PE, ²Embrapa Semi-Árido, Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita, 56302-970, Petrolina - PE; ³Universidade Federal de Viçosa (UFV), Departamento de Fitotecnia, 36570-000, Viçosa - MG; ⁴Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Agronomia, 48.900-000, Juazeiro - BA; ⁵Bolsista de Apoio Técnico/CNPq, UPE - Curso de Ciências Biológicas, 56.300-000, Petrolina - PE (maclima@cpatsa.embrapa.br)

O uso do aminoetoxivinilglicina (AVG), um importante inibidor da biossíntese do etileno, vem sendo testado com o objetivo de retardar os processos relacionados ao amadurecimento de frutos de manga. Nesse estudo, foi avaliado o efeito da aplicação de diferentes doses de AVG em manga 'Kent', armazenada durante 0, 10 e 21 dias sob refrigeração ($12,9 \pm 3,5$ °C e 71 ± 6 % UR), seguidos de 3, 6, 8 e 9 dias em temperatura ambiente ($23,9 \pm 2$ °C e 48 ± 7 % UR). Os frutos foram imersos, durante dois minutos, em solução de AVG (*Re-TainÔ*, 15% i.a.), nas concentrações 0 (controle), 100, 200 e 300 mg g⁻¹. Depois de secos e considerando os diferentes tratamentos, os frutos foram acondicionados em caixas de papelão e mantidos em câmara de refrigeração. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 4x7 (dose de AVG x tempo de armazenamento), com 4 repetições, correspondendo cada uma a 4 frutos. As variáveis analisadas foram: perda de massa, cor da casca e da polpa, aparência, firmeza, sólidos solúveis e acidez titulável. A aplicação pós-colheita de AVG em manga 'Kent' não foi eficiente em atrasar os processos da maturação relacionados ao amaciamento, perda de massa, acúmulo de sólidos solúveis, luminosidade e ângulo de cor (H) da casca e da polpa. Contudo, a concentração de 300 mg g⁻¹ resultou em frutos com maior acidez titulável, sugerindo alguma interferência no metabolismo dos ácidos orgânicos, além de melhor aparência e maior intensidade na coloração (croma) da polpa e da casca, ao final de 30 dias de avaliação. *Apoio Financeiro: Banco do Nordeste do Brasil, PIBIC-CNPq/FACEPE*