

Aplicação de fécula de mandioca e amido de milho na conservação pós-colheita de mangas 'Tommy Atkins'

Ana Elisa Oliveira dos Santos¹, Pedro Amorim Berbert², Joston Simão de Assis³, Geraldo de Amaral Gravina², Claudio Mistura³, Ozeas Roberto de Mendonça⁴

¹Professora do Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), Petrolina - PE, Professores da Universidade Estadual do Norte Fluminense (UENF), Campos dos Goytacazes - RJ, ³Professores da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Departamento de Tecnologia e Ciências Sociais, Juazeiro - BA, ⁴Graduando em Engenharia Agrônoma da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Departamento de Tecnologia e Ciências Sociais, Juazeiro - BA (aeods@uenf.br)

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita de mangas 'Tommy Atkins', utilizando biofilmes à base de amido de milho e de fécula de mandioca. Os frutos foram selecionados e posteriormente tratados com água clorada e depois mergulhados em soluções contendo os biofilmes, às concentrações de 2, 4 e 6%, por 1 minuto, sendo posteriormente secos com um ventilador doméstico. Após as etapas anteriores, os frutos foram armazenados sob refrigeração, a $12 \pm 0,6$ °C e 86% de umidade relativa, por 21 dias. Os frutos foram avaliados quanto à perda de massa, estágio de maturação, firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis totais, acidez titulável e pH. Os revestimentos com as películas de fécula de mandioca e amido de milho, quando associados ao armazenamento refrigerado, reduziram de maneira significativa, a perda de massa das frutas. No geral, pôde-se observar que os frutos tratados com as concentrações de 2% de fécula de mandioca e 4% de amido de milho apresentaram qualidades mais satisfatórias com relação à sua conservação pós-colheita, pois, não apresentaram características impróprias ao consumo, nem aspectos indesejáveis, como o desprendimento das películas da casca dos frutos. *Apoio financeiro: UENF e FAPESB*