

## Aplicação pós-colheita de revestimentos comestíveis à base de carboidratos em manga 'Tommy Atkins' associada ao armazenamento refrigerado

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima<sup>1</sup>, Prissila de Castro Paes<sup>2</sup>, Reginaldo Baéz Sañudo<sup>3</sup>, Ana Cristina Nascimento dos Santos<sup>2</sup>, Danielly Cristina Gomes da Trindade<sup>1</sup>, Agnelli Holanda Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Semi-Árido, Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita, 56.302-970, Petrolina - PE, <sup>2</sup>Universidade de Pernambuco, Curso de Ciências Biológicas, 56.300-000, Petrolina - PE, <sup>3</sup>Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal, 83000, Hermosillo, Sonora, México, <sup>4</sup>Universidade Federal da Paraíba, Curso de Engenharia de Alimentos, 58.051-900, João Pessoa - PB (maclima@cpatsa.embrapa.br)

A aplicação de revestimentos em frutos se baseia no princípio da formação de uma barreira às trocas gasosas e de água, podendo interferir nas taxas metabólicas. Objetivando avaliar o efeito da aplicação de revestimentos à base de carboidratos sobre a qualidade e conservação pós-colheita, mangas 'Tommy Atkins', colhidas em estágio de maturação 2, foram submetidas aos tratamentos de pulverização com revestimentos e tempo de armazenamento. Os revestimentos testados foram: controle, revestimento I (0,5% de carboximetilcelulose, 0,05% de carboidratos, 0,5% de ácidos graxos, 0,01% de sorbato de potássio, 0,05% de álcool etílico e 0,01% de surfactante) e revestimento II (0,8% de carboximetilcelulose, 0,1% de carboidratos, 0,5% de ácidos graxos, 0,01% de sorbato de potássio, 0,05% de álcool etílico e 0,01% de surfactante). Os frutos foram armazenados durante 0, 10 e 20 dias sob refrigeração ( $10,5 \pm 2,7^{\circ}\text{C}$  e  $70 \pm 10\%$  UR), seguidos de 3, 5, 7 e 9 dias a  $21,3 \pm 2,3^{\circ}\text{C}$  e  $36 \pm 3\%$  UR. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial  $3 \times 7$ , com quatro repetições. Os revestimentos reduziram a perda de massa dos frutos, não sendo observadas diferenças marcantes entre os dois tipos. Ambos atrasaram a evolução da cor da casca e da polpa. Contudo, nos frutos tratados com o revestimento II, praticamente não se observou degradação dos pigmentos verdes até o 25<sup>o</sup>. dia. O teor de sólidos solúveis foi maior no controle, mas as diferenças foram limitadas a  $0,3^{\circ}\text{Brix}$ . A aplicação do revestimento II atrasou a redução da acidez titulável e permitiu melhor preservação da aparência. Além dos elementos considerados para avaliação da aparência (manchas, perda de brilho e enrugamento), destaca-se que os revestimentos incrementaram o brilho da casca. A partir dos efeitos sobre aparência, cor da polpa e acidez titulável, o revestimento II foi o mais eficiente na preservação da qualidade da manga. *Apoio Financeiro: Banco do Nordeste do Brasil e FACEPE*