

Associação de filmes plásticos e refrigeração na conservação de mangas 'Tommy Atkins'

Joston Simão de Assis¹, Josapha Nunes Rosa Neto², Ana Elisa Oliveira dos Santos³, Paula Sancho Magalhães Cayres², Ozeas Roberto Mendonça², Patrício Ferreira Batista²

¹Pesquisador da Embrapa Semi-Árido, Petrolina - PE; ²Graduandos em Engenharia Agrônômica da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Departamento de Tecnologia e Ciências Sociais, 48905-680, Juazeiro - BA; ³Professora do Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), Petrolina - PE

A associação de filmes plásticos com refrigeração assegura a conservação de frutas *in natura* durante o transporte e o armazenamento. Considerando-se a importância desses tratamentos, este trabalho objetivou avaliar alguns parâmetros de qualidade de mangas armazenadas sob refrigeração e revestidas por filmes plásticos. As mangas foram colhidas "de vez" e transportadas para o Laboratório de Pós-colheita da UNEB, onde foram selecionadas, lavadas e colocadas em caixas tipo 10. Em seguida foram separadas por tratamentos, controle (T1), PVC (T2) e Polietileno (T3). As caixas contendo os frutos foram armazenadas por 20 dias, sob refrigeração, e após esse período mantidas na bancada por cinco dias, sem os revestimentos. Avaliou-se a perda de massa, teores de sólidos solúveis, % de ácido cítrico, pH e firmeza da polpa dos frutos. Logo após a refrigeração, observaram-se as seguintes perdas de massa: T1=3,73 %; T2=2,15 % e T3=1,63 % e após cinco dias de bancada, T1=8,44 %; T2=7,53 % e T3=6,42 %, demonstrando que os filmes plásticos reduziram, de maneira significativa, essas perdas. Por fim, conclui-se que, o uso dessas embalagens plásticas, associado ao armazenamento refrigerado, foi eficiente, pois propiciou menores perdas de massa dos frutos. *Apoio financeiro: UNEB e FAPESB*