

Utilização de biofilmes na conservação pós-colheita de mangas “Tommy Atkins”

Josapha Nunes Rosa Neto¹, Joston Simão de Assis², Ana Elisa Oliveira dos Santos³, Paula Sancho Magalhães Cayres¹, Ozeas Roberto de Mendonça¹, Patrício Ferreira Batista¹

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

Revestimentos biodegradáveis vem sendo empregados para prolongar a vida útil e melhorar a aparência de frutas, podendo retardar a sua perda de água e o seu amadurecimento. Com este intuito, estudou-se o uso de revestimentos à base de fécula de mandioca e cera de carnaúba para a conservação pós-colheita de mangas. As mangas foram colhidas “de vez” e transportadas para o Laboratório de Pós-colheita da UNEB, onde foram selecionadas e lavadas antes da aplicação dos tratamentos. Os tratamentos consistiram da imersão dos frutos em soluções de cera de carnaúba Primax® 50 % e fécula de mandioca a 1, 2 e 3 %. Em seguida, os frutos foram armazenados sob refrigeração, por 20 dias, e após esse período foram retirados da refrigeração e mantidos, por mais cinco dias a temperatura ambiente. Os frutos foram avaliados após retirados da refrigeração e após cinco dias à temperatura ambiente, quanto a perda de massa, teores de sólidos solúveis, % de ácido cítrico, pH e firmeza da polpa. Observou-se que os frutos revestidos por fécula de mandioca a 3 % e cera de carnaúba foram os que apresentaram menores perdas de massa. Para os outros parâmetros de qualidade não foi possível observar diferença estatística entre os tratamentos. Por fim, conclui-se que, o uso dos biofilmes, fécula de mandioca a 3 % e cera de carnaúba, associados à refrigeração foram eficientes, pois propiciaram menores perdas de massa dos frutos. *Apoio financeiro: UNEB e FAPESB/PICIN*