

(S10-O35)

**OCORRÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS DURANTE AS OPERAÇÕES
PÓS-COLHEITA E QUALIDADE DE MANGA 'TOMMY ATKINS'
DESTINADA AO MERCADO AMERICANO**

**MARIA AUXILIADORA COELHO DE LIMA⁽¹⁾ e TÂNIA BENÉ FLORENCIO
AMORIM⁽²⁾**

⁽¹⁾Embrapa Semi-Árido, Laboratório de Pós-Colheita, Caixa postal 23, CEP 56.302-970, Petrolina, Pernambuco, Brasil, maclima@cpatsa.embrapa.br, fone: 55 87 3862-1711, fax: 55 87 3862-1744

⁽²⁾Engenheira Agrônoma, Petrolina, Pernambuco, Brasil, taniabene@uol.com.br

Palavras chave: aparência – injúrias – perdas pós-colheita

Objetivou-se reconhecer e caracterizar os principais danos mecânicos em manga 'Tommy Atkins', identificando pontos ou etapas do processo pós-colheita que favoreçam sua ocorrência, e avaliar a qualidade comercial da fruta após o armazenamento. Foram identificados seis pontos: recepção (início do processo após o tratamento hidrotérmico para controle de moscas-das-frutas); descida para a passagem por escovas localizadas antes da aplicação de cera; entrada no túnel de tratamento com cera; saída (descida) do túnel de aplicação da cera; curva na descida para a esteira de embalagem e descida da esteira de embalagem para a embaladora. As amostras foram coletadas em um turno normal de trabalho, sendo realizadas, em cada ponto, três coletas, ao acaso e a intervalos de 15 minutos, de 20 frutas. Essas frutas foram armazenadas durante 0, 7 e 14 dias sob refrigeração ($10 \pm 1,0^\circ\text{C}$), seguidos de 2 e 7 dias a $24,1 \pm 1,5^\circ\text{C}$ e $62 \pm 9\% \text{UR}$. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 6×5 (pontos de suscetibilidade a danos x tempo de armazenamento), com quatro repetições, constituídas por três frutas. Analisou-se ocorrência de danos, perda de massa, firmeza da polpa, sólidos solúveis e acidez titulável. O maior registro de danos ocorreu no último ponto, onde a existência de quedas pode ser responsável por arranhões e golpes de severa intensidade bem como de golpes e cortes de moderada intensidade. Esses danos foram observados durante o armazenamento. A perda de massa foi maior nas frutas coletadas nos dois pontos iniciais, onde foram verificados danos de moderada intensidade. As frutas coletadas no último ponto apresentaram menor firmeza apenas nos primeiros dias de armazenamento. As diferenças nos teores de sólidos solúveis não influenciariam o sabor. A altura de queda da fruta associada à velocidade e ao contato direto com partes metálicas e arestas determinou a ocorrência de danos em trechos específicos da linha de processamento.