

### **CERA DE CARNAÚBA NO DESENVOLVIMENTO DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL PARA MANGAS**

*Nara Menezes Vieira<sup>1</sup>, Maria do Socorro Rocha Bastos<sup>2</sup>, Josiele Brilhante Silva<sup>1</sup>,  
Flaubênia Sara Maia Bandeira de Oliveira<sup>1</sup>, Isadora Rebouças Nolasco de  
Oliveira<sup>1</sup>*

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará; <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761,  
60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

A qualidade e vida útil de frutas tropicais tem sido requerimento essencial para inserção dos produtos no mercado. Atualmente as técnicas pós-colheita têm avançado no sentido de garantir melhores produtos de origem vegetal. Dentre alguns procedimentos já estabelecidos por produtores de frutas está o uso de revestimentos com ceras de carnaúba para acentuar e prolongar a qualidade dos produtos. Este trabalho objetivou desenvolver revestimentos comestíveis em mangas para avaliar a qualidade dos frutos revestidos em relação à cor ( $L^*$   $a^*$   $b^*$ ), sólidos solúveis totais ( $^{\circ}$ Brix), pH e acidez. As mangas foram obtidas na CEASA e transportadas para o laboratório de Pós-colheita da Embrapa Agroindústria Tropical. Inicialmente, as mangas foram higienizadas em água clorada (150 ppm de cloro ativo por 15 minutos) e secas à temperatura ambiente com auxílio de ventiladores por aproximadamente 40 minutos. As mangas foram coletadas ao acaso, divididas em dois tratamentos com revestimento de emulsão de cera de carnaúba a 9% de sólidos solúveis e o controle. Após a secagem dos frutos as mangas foram colocadas em bandejas de isopor e pesadas. Para cada tratamento (revestimento), o produto foi avaliado em 7 tempos (0, 3, 6, 9, 12, 15 e 18 dias). Cada tempo foi dividido em: sem revestimento (controle) e com revestimento. As mangas foram armazenadas a 12°C e 25°C $\pm$ 2°C. As análises foram feitas em triplicata. Com os dados preliminares observou-se que o pH das amostras permaneceu constante ao longo dos tempos e pequenas variações nos valores de sólidos solúveis totais. Para os valores de acidez total titulável observou-se variações significativas durante o tratamento. Em relação à cor, o valor  $a^*$  (verde-vermelho) indicou tendência de permanência da cor verde, enquanto que os valores de  $L$  e  $b^*$  permaneceram constantes no tempo analisado. Conclui-se que para a maioria dos fatores analisados os frutos revestidos apresentaram qualidade favorável para utilização desta alternativa.

Agradecimentos: EMBRAPA