

**LIV Reunião Anual da ISTH / LIV Reunión Anual de la ISTH / LIV Annual Meeting of the ISTH**  
**P.200 - CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA E ATIVIDADE DE ENZIMAS ANTIOXIDANTES DE MANGAS**  
**'TOMMY ATKINS' RECOBERTAS POR PELÍCULA DE GALACTOMANA.**

Roseane Procópio de Aguiar<sup>1</sup>; Maria Raquel Alcântara de Miranda<sup>2</sup>; Luciana de Siqueira Oliveira<sup>2</sup>; José Luiz Mosca<sup>2</sup>; Renato de Azevedo Moreira<sup>2</sup>; Joaquim Enéas Filho<sup>3</sup>.

1. Mestranda em Fitotecnia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza-CE;
2. Universidade Federal do Ceará, Depto. de Bioquímica e Biologia Molecular, CP 6039, CEP 60455-900, Fortaleza-CE, Email: [rmiranda@ufc.br](mailto:rmiranda@ufc.br);
3. Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza-CE, Email: [mosca@cnpq.embrapa.br](mailto:mosca@cnpq.embrapa.br)

O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito de uma película composta de galactomanana sobre a conservação pós-colheita e atividade de enzimas antioxidantes de mangas (*mangifera indica* L.) 'Tommy Atkins'. Frutos foram colhidos no estágio de maturação verde comercial na empresa finobrasa em ipanguaçu-rn, transportados para o laboratório de fisiologia e tecnologia pós-colheita da embrapa agroindústria tropical em fortaleza-ce, onde foram recobertos com película de galactomanana, armazenados à temperatura ambiente (25°C e 92% u.r.) e analisados em intervalos de 3 dias por 18 dias, sendo cada amostra composta por três repetições com dois frutos cada. Ao final do armazenamento, os frutos controle perderam 13,74% de peso, enquanto, os tratados perderam 11,4%. A firmeza decresceu de 47,45 para 2,04 n no controle e 5,25 n nos tratados, já o pH aumentou progressivamente nos frutos controle, enquanto as mangas tratadas apresentaram um aumento até o 12º dia (4,38), seguido de um decréscimo para 2,28. O conteúdo de sólidos solúveis aumentou atingindo 14,5 °brix ao final. A acidez total titulável decresceu de 2,36 para 0,28 no controle e 0,24 nos frutos tratados. Quanto a atividade de enzimas envolvidas com os processos oxidativos, os frutos controle e tratados apresentaram uma elevada atividade da dismutase do superóxido (sod) no dia da colheita que decaiu durante o armazenamento. A atividade da peroxidase do ascorbato (apx) nos frutos controle e tratados apresentou comportamento semelhante com um máximo de atividade ao 3º dia após a colheita seguido de uma queda gradual no restante do período de armazenamento. A atividade da enzima catalase (cat) aumentou até o nono e o 12º dia tanto nos frutos controle como nos cobertos e depois decresceu, em ambos os tratamentos. O aumento da atividade da cat coincide com o final do amadurecimento e início da senescência. Além disso, a atividade da cat foi muito superior à de apx indicando que esta é a principal rota de remoção de espécies reativas de oxigênio na manga. A película de galactomanana mostrou-se eficiente em manter a qualidade mangas 'tommy atkins' armazenadas em temperatura ambiente por reduzir a perda de peso e de firmeza. Apoio financeiro: cnpq e capes.