

INJÚRIA PELO FRIO EM MANGABA. Rosana Barroso Feitosa (Engenharia Agrônômica – UFS); Camila Santos Almeida (Engenharia Agrônômica – UFS); Maria Aparecida Lima (Instituto Agrônômico de Campinas); Paula Yagui (DEA/UFS); Ana Veruska Cruz da Silva (Orientadora – Embrapa Tabuleiros Costeiros).

A injúria pelo frio é uma desordem fisiológica observada nos tecidos das plantas, resultante da exposição dos tecidos a temperaturas de refrigeração abaixo da crítica, causando danos fisiológicos aos frutos. A temperatura crítica varia de acordo com a espécie e estágio de maturação. Os sintomas da injúria pelo frio em frutos de mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) foram investigados neste trabalho. Os frutos foram colhidos em estágio de maturação IV e armazenados a 6°C por 15 dias, sem embalagem. As avaliações de coloração e firmeza ocorreram a cada três dias. De acordo com os resultados, a partir do nono dia, os frutos começaram a apresentar os sintomas de escurecimento da casca, que foi agravado a partir do décimo segundo dia de armazenamento. Também não perderam a cor esverdeada, de acordo com os parâmetros de Hunter L (luminosidade), Hunter a (degradação da clorofila) e Hunter b (amarelecimento). Os valores médios para a firmeza variaram entre 7,86 a 10,75Kgf. Assim sendo, conclui-se que a temperatura de 6°C pode ser usada para armazenamento de mangaba, sem alterações em sua qualidade visual por até nove dias após a colheita. Financiamento: CNPq (Edital Universal); FAPITEC (Bolsa de IC/PIBIC).