

## Qualidade de manga minimamente processada armazenada em embalagens de politereftalato de etileno e polipropileno

Fernanda da Cunha Puti<sup>1</sup>; Aline Aparecida Becaro<sup>2</sup>; Marcos David Ferreira<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Aluna de graduação em Ciências Biológicas, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP, [nandacupu@hotmail.com](mailto:nandacupu@hotmail.com);

<sup>2</sup> Aluna de doutorado em Biotecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP;

<sup>3</sup> Pesquisador Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP.

Mudanças nos hábitos alimentares têm levado ao maior consumo de frutas e hortaliças, devido à busca por produtos de maior qualidade e praticidade pelos consumidores. A manga é uma fruta de grande aceitação por suas qualidades sensoriais e elevado valor nutricional; sendo assim, o processamento mínimo dessa fruta pode aumentar seu consumo tornando-a um produto de conveniência. Objetivou-se neste trabalho avaliar a qualidade de mangas minimamente processadas armazenadas em embalagens de politereftalato de etileno e polipropileno. Os frutos foram lavados, sanitizados com 200 mg L<sup>-1</sup> de cloro livre, cortados em fatias e embalados bandejas rígidas de politereftalato de etileno (PET) e em bandejas rígidas de polipropileno (PP). O produto foi armazenado em câmara fria a 10°C por 10 dias e avaliado a cada dois dias, quanto ao pH, teor de ácido ascórbico, sólidos solúveis, acidez titulável e ratio, além da concentração de CO<sub>2</sub>, etileno e etano presente no interior das embalagens. O pH e o teor de ácido ascórbico apresentaram ligeira variação durante o período de armazenamento para os dois tratamentos, ao contrário dos teores de acidez titulável e de sólidos solúveis. Os frutos armazenados em embalagens PET mostraram maior amadurecimento, possuindo valor de ratio mais alto quando comparado com o outro tratamento. Constatou-se a produção de etileno e etano em todos os tratamentos, decorrente do estresse sofrido pelos frutos durante o processamento mínimo. No oitavo dia de armazenamento, foi observado esbranquiçamento das fatias de manga armazenadas nas bandejas rígidas de PP. A partir do décimo dia, foi observado escurecimento nas amostras em PP e amolecimento nos dois tratamentos. Os dois tratamentos apresentaram comportamento semelhante; porém, a embalagem de PP manteve os frutos mais conservados devido à baixa taxa de amadurecimento apresentada.

**Apoio financeiro:** PIBIC/CNPq.

**Área:** Pós-colheita (Processamento Mínimo).