



AUTOR(ES): FLÁVIA SOARES AGUIAR, WLLY POLLIANA ANTUNES DIAS, LUCIELE BARBOZA DE ALMEIDA,, LUANA DE JESUS SILVA, SARAH NADJA ARAÚJO FONSECA, JUCELIANDY MENDES DA SILVA PINHEIRO e GISELE POLETE MIZOBUTSI.

PERMANGANATO DE POTÁSSIO E COBERTURA COMESTÍVEL NA PERDA DE MASSA DE MANGAS ‘PALMER’

RESUMO: A manga é um fruto climatérico e apresenta elevada procura pelos países de clima temperado onde não há o cultivo dessa fruta tropical. Contudo, a pós-colheita desses frutos é um grande entrave, isso porque mesmo que colhidos no início da sua maturação, o processo de amadurecimento prejudica a qualidade do fruto até que ele chegue ao mercado exterior. Diante do exposto, objetivou-se avaliar a perda de massa fresca de mangas ‘Palmer’ submetidas ao uso de sachês de permanganato de potássio e cobertura comestível. Os tratamentos foram: 1-Testemunha; 2-Dois sachês de KMnO_4 por caixa + dois filtros EF100 na grade do evaporador; 3-Revestimento comestível FRUPREVENT-50 a 4%; 4-Revestimento comestível FRUPREVENT-50 a 4% + Dois sachês de KMnO_4 por caixa + dois filtros EF100 na grade do evaporador. Foram separados os frutos da testemunha e os frutos que receberiam apenas os sachês de KMnO_4 na caixa. No restante dos frutos foi aplicado o revestimento comestível FRUPREVENT-50 a 4% por imersão, durante 2 minutos e secos ao ar. Em seguida, todos os frutos foram acondicionados em caixas de papelão específicas para a exportação e no interior das caixas correspondentes aos tratamentos com permanganato potássio, foi colocado dois sachês com 2,5g de KMnO_4 (nas câmaras frias onde foi armazenado a caixa de papelão com o sachê de permanganato de potássio, foi colocado dois filtros EF100 na grade do evaporador). Após serem embalados, os frutos foram armazenados durante 25 dias em câmaras refrigeradas, na temperatura de 13°C. Durante o período de armazenamento, foi avaliada a perda de massa fresca, expressa em porcentagem. A menor porcentagem de perda de massa fresca (6,16%) foi observada no tratamento 4 (T4-1 sachê de KMnO_4 + 2 filtros EF100+ revestimento FRUPREVENT-50, enquanto os demais tratamentos apresentaram perda de massa de cerca de 11%. Isso pode ser explicado pela baixa troca gasosa dos frutos submetidos a cobertura comestível e ainda ao atraso na senescência causado pelo uso do permanganato de potássio, que absorve o etileno, hormônio responsável pelo amadurecimento, reduzindo a perda de massa. A perda de massa fresca está intimamente ligada à respiração, transpiração dos frutos e perda de água e solutos, sendo um fator importante, que está diretamente associado com a qualidade. O tratamento 4 (1 sachê de KMnO_4 + 2 filtros EF100+ revestimento FRUPREVENT-50) foi eficiente na manutenção da perda de massa de frutos.

PALAVRAS-CHAVE: Conservação. Exportação. *Mangifera indica* L.

Apoio financeiro: FAPEMIG, CNPq, CAPES