

Modificações na cor de mangaba (*hancornia speciosa gomes*) sob refrigeração e condições ambientes em embalagem pet

Fabiano Tavares de Moura¹; Silvanda de Melo Silva²; Erivelto Oliveira de Souza⁴;
Ricardo Elesbão Alves³

¹Aluno do Programa de Pós-Graduação em Agronomia da CCA/UFPB, Areia – PB, Cep. 58397-000, ²Prof. Ph.D., DCFS/CCA/UFPB, Areia – PB, Brasil CP 04, CEP. 58397-970, silvasil@cca.ufpb.br; ³Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil; ⁴Técnico de Laboratório, DCFS/CCA/UFPB, Areia – PB, Brasil.

A mangabeira é uma frutífera de clima tropical, nativa do Brasil, sendo altamente apreciada para consumo *in natura* e para obtenção de polpas, sorvetes, etc. O potencial deste fruto requer o desenvolvimento de técnicas de conservação e de agregação de valor ao produto. O uso de embalagens tipo PET proporcionam praticidade no acondicionamento, boa aparência ao produto e comodidade ao consumidor. Quando associado à refrigeração pode ampliar a vida útil do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar as modificações objetivas da cor de mangabas colhidas com a casca caracterizada pela presença de manchas avermelhadas características, sobre a pigmentação amarela esverdeada, durante o armazenamento sob condições ambientes (23 ± 2 °C e 83 ± 2 % UR) e a 9 ± 0.5 °C, durante 12 dias. A cor da casca foi avaliada utilizando-se um colorímetro portátil Minolta, nos parâmetros L* (claridade/luminosidade), a* (-a* (verde) +a* (vermelho)) e b* (-b* (azul) +b* (amarela), onde quanto mais distante do centro (=0), mais saturada é a cor. Por ocasião da colheita, a* =10 que aumentou para 20 após 12 dias de armazenamento, enquanto que b*= 48 na colheita aumentou para 58 após ao final do armazenamento a 9 °C. O parâmetro b*Para frutos mantidos sob condições ambientes, a cor verde da casca diminuiu rapidamente durante o armazenamento (aumento em a*), ressaltando a coloração amarela até o 4º dia de armazenamento, quando a* começou a declinar como resultado da oxidação de pigmentos. Para frutos mantidos sob refrigeração, no entanto, o brilho dos frutos evoluiu gradativamente e não foi observado oxidação de pigmentos durante o armazenamento.