

Conservação pós-colheita de manga c. 'rosa' minimamente processada sob dois tipos de cortes

Marcelo Santos da Silva¹; Silvanda de Melo Silva²; Adriana Ferreira dos Santos¹;
Ebenézer de Oliveira Silva³; Ricardo Elesbão Alves³

¹Alunos de Doutorado 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

A busca de uma alimentação mais saudável através do consumo de frutas e hortaliças frescas, aliadas ao desenvolvimento de novas tecnologias, permitiu uma demanda crescente de alimentos mais convenientes e frescos que sejam minimamente processados e prontos para o consumo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a conservação pós-colheita de manga 'Rosa' minimamente processada mediante a aplicação de dois tipos de corte. Os frutos foram provenientes do Sítio Tenedo-Areia, PB, Brasil, colhidas no estágio de maturação verde amarelado. O experimento foi desenvolvido no Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-Colheita do CCA/UFPB. Após a seleção, classificação e sanitização, os frutos foram submetidos ao processamento mínimo em operações seqüenciais, onde foram cortados em metades e fatias. Cada tipo de corte foi disposto em bandejas de poliestireno expandido, embaladas sob atmosfera modificada por filme de PVC de 12 µm de espessura e armazenadas a 3 °C. As avaliações realizadas foram: perda de massa (%), sólidos solúveis totais (SST,%), acidez total titulável (ATT, %), aparência (1-9) e coloração (1-6). De acordo com os resultados observados, verificou-se que o tipo de corte influenciou na qualidade e vida útil pós-colheita de manga 'Rosa' minimamente processada, sendo o corte em metades a condição mais eficiente em manter a qualidade da manga 'Rosa' minimamente processada durante 10 dias de armazenamento.