



CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE MELÃO CANTALOUPE ORGÂNICO REVESTIDOS POR FILMES A BASE DE COLÁGENO

OLIVEIRA, TA¹; AROUCHA, EMM;¹ LEITE, RHL¹; FERREIRA, RMA¹; SANTOS, FKG¹.

¹Laboratório de Pós-colheita, Departamento de Agrotecnologia e Ciências Sociais – Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA. Email: aroucha@ufersa.edu.br.

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a conservação pós-colheita de melão Cantaloupe orgânico revestidos por filmes a base de colágeno. Para isso o trabalho foi dividido em três etapas: a primeira contou da elaboração de um diagrama de microemulsão; na segunda foram selecionados sete pontos do diagrama de fases de microemulsão para serem avaliados a permeabilidade a vapor de água, espessura e transparência; a terceira etapa constou da aplicação dos melhores biofilmes para revestimentos de melão Cantaloupe. Os seguintes tratamentos foram testados: 1= 5% de ácido graxo em biofilmes de 20% (w/w) de gelatina, 2= 1,25% de ácido graxo + 1,25% de Tween 20 em biofilmes de 20% (w/w) de gelatina e 3= controle. Após o revestimento dos frutos, estes foram armazenados em refrigeração a 5±2°C e UR 90±2% por 21 dias, sendo avaliados em intervalo de sete dias quanto à perda de massa, aparência externa e interna dos frutos. O delineamento experimental da aplicação dos revestimentos foi em DIC, com esquema fatorial 3x4 (três tratamentos e quatro tempos de armazenamento) em quatro repetições de três frutos, as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Verificou-se interação significativa entre tratamentos e período de armazenamento para a perda de massa e aparência interna. E efeito isolado do tratamento e tempo para a aparência externa. Houve aumento da perda de massa dos frutos no final do armazenamento, entretanto verificou-se menor perda para os frutos oriundos do tratamento 1 (2,68%), seguido dos tratamentos 3 (3,55%) e 2 (4,19%). Aos 21 dias de armazenamento, houve maior prejuízo na aparência interna dos frutos controle (nota= 3,33), quando comparada aos tratamentos com revestimento. A aplicação de biofilme resultou em efeito negativo para a aparência externa dos frutos ao longo do período de armazenamento.

Apoio: CNPQ.