

## 061 - RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE 'MEXERICA-DO-RIO'

DANIELLE FABÍOLA PEREIRA DA SILVA<sup>1</sup>, DALMO LOPES DE SIQUEIRA<sup>2</sup>, DIERLEI DOS SANTOS<sup>3</sup>, DANIEL LUCAS MAGALHÃES MACHADO<sup>4</sup>, LUIZ CARLOS CHAMHUM SALOMÃO<sup>2</sup>

**Resumo** - Objetivou-se avaliar o efeito de diferentes concentrações de fécula de mandioca na conservação pós-colheita de frutos de 'Mexeriqueira-do-Rio' armazenados em temperatura ambiente. Os frutos foram colhidos no estágio de maturação fisiológica, no pomar experimental da UFV, sendo selecionados, higienizados e em seguida imersos em suspensões de fécula de mandioca nas doses de 0; 2; 3 e 4% (g.v<sup>-1</sup>), acrescidas de 0,5 mL.L<sup>-1</sup> de óleo mineral por 5 minutos e armazenados a 21,0 ± 1,0°C e umidade relativa de 85 ± 5%, por 12 dias, sendo avaliados a cada quatro dias. Houve perda de massa fresca em todos os tratamentos, mais drástica naquele onde não houve aplicação de biofilme, sendo que essa perda de massa refletiu em redução no teor de suco. Constatou-se redução significativa do conteúdo de vitamina C e acidez titulável, com exceção desse último, quando se utilizou a maior dose de fécula.

### Edible coating on postharvest life of 'Mexerica-do-Rio'

**Summary** - The aim was to evaluate the effect of different doses of cassava starch in postharvest fruit of 'Mexerica-do-Rio' storage at room temperature. The fruits were harvested at physiological maturity in the experimental orchard at UFV, and were selected, cleaned and then immersed in suspensions of cassava starch at doses of 0, 2, 3 and 4% (g.v<sup>-1</sup>), plus 0.5 mL.L<sup>-1</sup> of mineral oil for 5 minutes and stored at 21.0 ± 1.0 °C and relative humidity of 85 ± 5%, for 12 days, and were evaluated every four days. There was a fresh mass loss in all treatments, however more drastic when no application of biofilm was made. The mass loss reflected in the juice content reduction. It was observed significant reduction in the vitamin C content and acidity, except for the latter, when using the higher dose of starch.

**Key words:** *Citrus deliciosa* Ten., Cassava starch, quality.

---

<sup>1</sup>Eng. Agrônoma, Pós-Doutoranda (Bolsista PNPd - CAPES) - Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - Av. PH Rolfs s/n - Câmpus Universitário - Viçosa-MG - danieele@ufv.br

<sup>2</sup>Eng. Agrônomo, Doutor - Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - Av. PH Rolfs s/n - Câmpus Universitário - Viçosa-MG. Bolsista Produtividade CNPq - Autor para correspondência: lsalomao@ufv.br, siqueira@ufv.br

<sup>3</sup>Estudantes de Doutorado - Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - Av. PH Rolfs s/n - Câmpus Universitário - Viçosa-MG

<sup>4</sup>Estudante de Agronomia - Estudante Doutorado - Departamento de Fitotecnia - Universidade Federal de Viçosa - Av. PH Rolfs s/n - Câmpus Universitário - Viçosa-MG