

106 - INJÚRIA PELO FRIO NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MANGAS CV. PALMER

ANA CAROLINA ALMEIDA MIGUEL¹; JOSÉ FERNANDO DURIGAN²; CRISTIANE MARIA ASCARI MORGADO³; RAMON FELIPE DE OLIVEIRA GOMES⁴

Resumo – Este trabalho objetivou estabelecer os binômios temperatura x tempo, que podem ocasionar injúria pelo frio em mangas ‘Palmer’. Frutos colhidos no estágio “de vez” foram cuidadosamente transportados para laboratório onde foram selecionados, padronizados quanto à coloração, ao tamanho e à ausência de injúrias e tratados com fungicida antes de serem armazenados a 2 °C, 5 °C e 12 °C, por até 28 dias. Os frutos foram avaliados semanalmente quanto à ocorrência de podridões, danos pelo frio, atividade respiratória, coloração da casca e da polpa, massa fresca, firmeza da polpa, teores de sólidos solúveis (SS) e de acidez titulável (AT), e relação SS/AT. Os resultados indicaram que os sintomas de injúrias pelo frio foram exteriorizados após 7 dias do armazenamento refrigerado a 2 °C ou 5 °C, com os frutos não diferindo quanto à gravidade dos danos. A presença dos danos não impediu o desenvolvimento da coloração característica da polpa, porém levou ao escurecimento da casca e afetou o amadurecimento normal dos frutos. Frutos armazenados a 12 °C não apresentaram sinais de danos pelo frio ou prejuízos aos seus processos metabólicos normais.

Termos para indexação: *Mangifera indica*; pós-colheita; refrigeração.

CHILLING INJURY IN MANGOES CV. PALMER

ABSTRACT – This study aimed to establish the binomials temperature vs. time, which can cause chilling injury in mangoes ‘Palmer’. Fruits harvested at “medium ripe” were carefully transported to the Laboratory where they were selected, standardized as the color, size and absence of injuries and treated with fungicide before being stored at 2 °C, 5 °C and 12 °C up to 28 days. The fruits were evaluated weekly for the occurrence of decay, chilling injury, respiratory activity, peel and pulp color, fresh weight mass, firmness, soluble solids (SS) and titratable acidity (TA) and ratio. The results showed that the symptoms of chilling injuries were exteriorized after 7 days of refrigerated storage at 2 °C or 5 °C. The fruits did not differ on the severity of the damage, and the presence of damage has not prevented the development of the characteristic pulp color, however led to the darkening of the skin and affected the normal ripening of fruits. Fruit stored at 12 °C showed no signs of cold damage or loss to their normal metabolic processes.

Index terms: *Mangifera indica*; postharvest; refrigeration.

¹ Doutoranda em Agronomia Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias - FCAV/UNESP; Jaboticabal. E-mail: anaamiguel@yahoo.com.br.

² Prof.º do Departamento de Tecnologia da FCAV/UNESP, Jaboticabal. E-mail: jfduri@fcav.unesp.br.

³ Doutoranda em Agronomia Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias - FCAV/UNESP; Jaboticabal. E-mail: cristianemorgado4@yahoo.com.br.

⁴ Eng. Agrônomo, FCAV/UNESP, Jaboticabal. E-mail: rmn_unesp@yahoo.com.br.