

## . 134 - PÓS-COLHEITA DE MANGAS 'TOMMY ATKINS' RECOBERTAS COM QUITOSANA

MARIA LUZENIRA DE SOUZA<sup>1</sup>, CRISTIANE MARIA ASCARI MORGADO<sup>2</sup>, KELLY MAGALHÃES MARQUES<sup>2</sup>, CLAUDIA FABRINO MACHADO MATTIUZ<sup>3</sup>, BEN-HUR MATTIUZ<sup>4</sup>

**Resumo** – O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de cobertura de quitosana na pós-colheita de mangas 'Tommy Atkins', colhidas "de vez" e armazenadas a 23 °C (65% UR). As mangas foram adquiridas na CEAGESP de Ribeirão Preto-SP, e transportadas ao Laboratório de Tecnologia de Produtos Agrícolas da UNESP de Jaboticabal. Após a seleção, os frutos foram higienizados em solução de dicloro s. triazinatriona sódica di-hidratada (Sumaveg<sup>®</sup>) a 200 mg 100g<sup>-1</sup> de cloro livre por 10 minutos, secadas, imersas nas soluções a 0%; 1,0%; 1,5%; 2,0% de quitosana por 1 minuto, secadas sob ventilação, acondicionadas em bandejas e armazenadas a 23±2 °C e 65±5% UR, por 9 dias. Foram utilizados três repetições com dois frutos cada. Avaliaram-se, a cada três dias, a perda de massa fresca, a cor, a firmeza, os teores de ácido ascórbico, de sólidos solúveis, de acidez titulável e sólidos solúveis / acidez titulável. O recobrimento com quitosana retarda o amadurecimento de mangas 'Tommy Atkins' "de vez", durante nove dias de armazenamento a 23 °C, sendo que a concentração de 1,5% propicia melhor manutenção da cor da polpa, dos teores de sólidos solúveis, de acidez titulável, de ácido ascórbico, dos valores de SS/AT e de firmeza.

**Termos para indexação:** *Mangifera indica*, conservação, qualidade.

## POST-HARVEST OF 'TOMMY ATKINS' MANGOES COVERED WITH CHITOSAN

**Summary-** The objective of this work was to evaluate the influence of chitosan in the post-harvest of 'Tommy Atkins' mangoes, harvested in the semi-ripe stage and stored at 23°C (65% RH). Mangoes from CEAGESP, Ribeirão Preto, SP, Brazil were transported to the Laboratory of Technology of Agricultural Products of UNESP Jaboticabal. After selection, the fruits were washed and the surface sanitized with a solution of dichloro s. triazinatriona sodium dihydrate (Sumaveg<sup>®</sup>) 200 mg 100g<sup>-1</sup> of free chlorine for 10 minutes, dried, dipped in solution 0%; 1,0%; 1,5%; 2,0% oh chitosan for 1 minute, dried under ventilation, packed in trays and stored at 23±2°C and 65±5% UR for 9 days. Three replicates of two fruits each were used. The fruits every three days had the weight loss, the color, the firmness, the ascorbic acid content, the soluble solids, the titratable acidity and the soluble solids / titratable acidity evaluated. The coating with chitosan delayed the ripening of 'Tommy Atkins' semi-ripe mangoes stored at 23°C. The concentration of 1,5% provided better maintenance of color, firmness, ascorbic acid content, soluble solids, titratable acidity and soluble solids / titratable acidity

**Index terms:** *Mangifera indica*, conservation, quality.

<sup>1</sup>Prof. Associada da Universidade Federal do Acre/UFAC, BR 364, km 4. CEP: 69910-630. Rio Branco-AC. E-mail: mluzen@hotmail.com

<sup>2</sup>Alunas do Programa de Produção Vegetal da FCAV-UNESP, Câmpus de Jaboticabal. Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n. CEP: 14.884-900. Jaboticabal-SP. E-mail: cristianemorgado4@yahoo.com.br; kelly\_mgmq@hotmail.com

<sup>3</sup>Prof. Dra. do Centro Universitário Moura Lacerda. Av. Dr. Oscar de Moura Lacerda, 1520. CEP: 14076-510. Ribeirão Preto-SP. E-mail: cmattiu@gmail.com

<sup>4</sup>Prof. Dr. da FCAV-UNESP, Câmpus de Jaboticabal, Departamento de Tecnologia. Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n. CEP: 14.884-900. Jaboticabal-SP. E-mail: benhur@fcav.unesp.br