



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Mudanças no conteúdo de pigmentos em mangas cv. *Tommy Atkins* com a utilização de biofilmes

Wallber C. FERREIRA, Eliane de S. COSTA, Francisco T. D. LIMA, Adriana F. SANTOS, Emanuel T. R. FARIAS

Wallber Carneiro Ferreira

Aluno do curso de Engenharia de Alimentos – UFCG/UATA/CCTA

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: wallbercarneiro@hotmail.com

As transformações na coloração do fruto é um atributo de qualidade de grande importância e constitui um dos fatores determinantes para a comercialização de frutos. O uso de fécula de mandioca como matéria-prima adequada para a elaboração de biofilmes comestíveis proporciona bom aspecto e brilho intenso, formando películas resistentes e transparentes e a eficiência como barreiras à perda de água. O presente trabalho tem como objetivo avaliar as mudanças no conteúdo de pigmentos durante a conservação pós-colheita de mangas *Tommy Atkins* produzidas sob dois sistemas de produção e revestidas com biofilmes comestíveis, sob temperaturas ambiente e refrigerada e em dois estádios de maturação. Os frutos foram selecionados de acordo com os estádios de maturação (I – frutos de vez, maturação fisiológica e II – frutos em maturação comercial), e visualmente mediante a cor da casca. Na instalação do experimento um grupo de 2 frutos, compondo um peso total de aproximadamente 600g foi acondicionado em bandejas de poliestireno com dimensões 250 x 150 x 25mm. Os frutos foram avaliados sob dois sistemas de produção: orgânico e convencional. Após a desinfecção dos frutos, estes foram cobertos em suspensão com biofilme de fécula de mandioca nas concentrações 0% (controle), 1% e 3%. As avaliações nas duas temperaturas foram realizadas a cada 5 dias para a temperatura de refrigeração (0, 5, 10, 15 e 20 dias pós-colheita) e a cada 3 dias para a temperatura ambiente (0, 3, 6, 12 e 15 dias pós-colheita). Foram realizadas avaliações de pigmentos: clorofila e carotenóides totais da polpa, seguindo o período de avaliações. Observou-se que o teor de clorofila da polpa para frutos decresceu com os períodos de avaliação, para as duas temperaturas avaliadas. Frutos sob o sistema orgânico apresentaram-se firmes e brilhantes durante todos os períodos de armazenamento, independente dos tratamentos e das temperaturas utilizadas. A temperatura de refrigeração foi eficiente para aumentar a vida útil dos frutos durante o período de 20 dias pós-colheita.

Palavras-chaves: manga, adubação orgânica, nutrição, fécula de mandioca.

