

031 - EFEITO DO CORTE COMO DANO MECÂNICO NA QUALIDADE E NA FISIOLOGIA DE MAMÕES 'GOLDEN'

JAQUELINE VISIONI TEZOTTO¹, ANGELO PEDRO JACOMINO², ANA ELISA DE GODOY³, ELAINE COSTA CERQUEIRA-PEREIRA⁴, CAMILLA ZANOTTI GALLON⁵

Resumo - A redução na qualidade pós-colheita do mamão deve-se em grande parte aos danos mecânicos, especialmente àqueles do tipo corte. O objetivo deste trabalho foi reproduzir este dano mecânico e avaliar os efeitos do número de cortes na qualidade e na fisiologia pós-colheita de mamões 'Golden'. Os cortes foram obtidos com o uso de uma lâmina de aço de 30 mm de comprimento e 5 mm de profundidade. Os tratamentos consistiram na reprodução de 1 a 4 cortes na região mediana dos frutos. Mamões sem cortes foram utilizados como controle. Após a reprodução dos danos, os frutos foram armazenados em câmara a 22°C e 80-90% de UR, por 10 dias. As análises de qualidade foram realizadas a cada dois dias, e as fisiológicas, diariamente. Os resultados demonstraram que a firmeza, o teor de sólidos solúveis e de ácido ascórbico, a atividade respiratória e a produção de etileno foram influenciados pelo número de cortes, de forma que a perda de qualidade dos frutos foi diretamente proporcional ao número de cortes.

Summary - The reduction in postharvest quality of papaya fruit is mainly due to mechanical damage, especially those caused by cuts on the surface. In this study the cuts were reproduced in the laboratory to evaluate the effects of the number of cuts on quality and postharvest physiology of 'Golden' papaya fruit. The cuts were made using a steel blade 30 mm long and 5 mm deep. The treatments consisted of making 1 to 4 cuts on the equatorial region of the fruits. Papaya fruits with no cuts were used as control. Fruits were stored at 22 °C and 80-90% RH for 10 days. The quality analyses were performed every two days, whereas the physiological analyses were performed daily. It was observed that firmness, soluble solid content, ascorbic acid content, respiration rate and ethylene production were affected by the number of cuts, showing that the fruit quality loss was directly proportional to the number of cuts.

Key words: *Carica papaya* L., mechanical damage, physicochemical quality, postharvest physiology

¹ Eng. Agrº, Mestranda em Fitotecnia na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ)/Universidade de São Paulo (USP); Av. Pádua Dias nº11, CP. 9, CEP 13418-900, Piracicaba – SP; email: jaqueline.tezotto@usp.br

² Engº. Agrº, Profº Dr. Laboratório de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, Dep. Produção Vegetal, ESALQ/USP; email: jacomino@esalq.usp.br

³ Eng. Agrº, Doutoranda em Fitotecnia, USP/ESALQ

⁴ Eng. Agrº, Dr. em Fitotecnia

⁵ Bióloga, Dr. em Fisiologia e Bioquímica de plantas