

179 - 1-MCP EM MANGABAS ARMAZENADAS EM TEMPERATURA AMBIENTE E A 11°C

RAQUEL PIRES CAMPOS¹, BEATRIZ KNOCH, PRISCILA AIKO HIANE², MARIA ISABEL LIMA RAMOS³, MANOEL MENDES RAMOS FILHO³

Resumo - A mangaba, fruto nativo altamente perecível, apresenta reduzida vida útil pós-colheita. Novas tecnologias de conservação de frutos têm sido desenvolvidas e o uso de reguladores vegetais tem sido promissor. Este trabalho avaliou a aplicação do regulador de etileno 1-MCP em diferentes concentrações (250, 500 e 1000 $\eta\text{L L}^{-1}$), com o objetivo de verificar o prolongamento da vida útil dos frutos e suas características físicas e químicas durante o armazenamento em temperatura ambiente e a 11°C. O uso 1-MCP, independente das três concentrações utilizadas, apresenta grande benefício na conservação pós-colheita dos frutos em condição ambiente, aumentando o período de vida útil da mangaba, assim como o armazenamento a 11°C, os quais favoreceram a redução da perda de massa e manutenção dos teores de acidez titulável, sólidos solúveis e vitamina C; quando associado à aplicação de 1-MCP reduziu os descartes por amadurecimento excessivo. Os frutos apresentaram bom conteúdo de fenóis totais, com incrementos durante o armazenamento, principalmente com uso da concentração de 1000 $\eta\text{L L}^{-1}$ de 1-MCP.

Termos para indexação: *Hancornia speciosa*, pós-colheita, conservação, fenóis totais.

Summary - The mangaba, a highly perishable native fruit, presents reduced shelf-life. New technologies of fruit preserving have been developed and the use of plant growth regulators has been promising. This study evaluated the application of the regulator ethylene 1-MCP at different concentrations (250, 500 and 1000 $\eta\text{L L}^{-1}$), in order to verify the increase of fruits durability and their physical and chemical characteristics during storage at room temperature and at 11 °C. The use of 1-MCP, at every concentrations used, was beneficial to the fruits post-harvest under natural conditions, increasing the shelf life of mangaba, and so was the use of storage at 11 °C, which favored the reduction of weight loss and the maintenance of the levels of acidity, soluble solids and vitamin C. When associated with the application of 1-MCP, the loss by excessive maturation decreased. The fruits presented a proper content of total phenols, which increased during storage, mainly under the concentration of 1000 $\eta\text{L L}^{-1}$ of 1-MCP.

Index Terms: *Hancornia speciosa*, post harvest, conservation, total phenols.

¹ DCR em Tecnologia pós-colheita (Fundect/CNPq/UFMS). e-mail: raquel.campos@ufms.br

² Prof. Dr. do Departamento de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Caixa Postal 549, CEP 79070-900, Campo Grande-MS. e-mails: priscila.hiane@ufms.br; maria-isabel.ramos@ufms.br; manoel.filho@ufms.br.