

RESUMO - CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

**ACONDICIONAMENTO DE MANGAS (MANGIFERA INDICA L. CV.
ALPHONSO) E SUA ESTABILIDADE PÓS-COLHEITA**

Débora Rocha De Mesquita (debora.mesquita@sou.ufac.br)

Vitoria Emily Penedo Da Silva (vitoria.emily@sou.ufac.br)

Nayher Fernandes Vitoriano (nayher.vitoriano@sou.ufac.br)

Francisco De Assis Ferreira Da Silva (francisco.ferreira@sou.ufac.br)

Luciana Da Conceição Castello Branco (Luciana.branco@ufac.br)

A agronomia desempenha um papel fundamental na promoção do desenvolvimento sustentável ao buscar soluções que aliem produtividade, qualidade dos alimentos e redução de perdas pós-colheita. Nesse contexto, a conservação de frutos é essencial para garantir a segurança alimentar, minimizar desperdícios e agregar valor à produção. Avaliar diferentes métodos de armazenamento, com e sem refrigeração, permite identificar alternativas mais eficientes e acessíveis para prolongar a vida útil dos frutos, especialmente em regiões de clima tropical. Desse modo, o objetivo deste estudo foi avaliar o melhor método de armazenamento para mangas (*Mangifera indica* L. cv. Alphonso) sob temperatura ambiente e sob refrigeração. Os frutos foram colhidos manualmente de uma mangueira cultivada na Universidade Federal do Acre (UFAC), levados ao Laboratório de Nutrição e submetidos à água gelada para remoção do calor do campo. Após 10 minutos, os frutos foram removidos da água e submetidos à desinfecção com hipoclorito de sódio a 2% por 10

minutos. Após a higienização, os frutos foram secos com papel toalha, pesados e distribuídos em grupos de cinco frutos por tratamento. Os tratamentos aplicados foram: (1) sacos selados sem refrigeração; (2) sacos selados com refrigeração; (3) sacos selados e perfurados sem refrigeração; (4) sacos selados e perfurados com refrigeração; (5) revestimento com solução de 50g de amido sem refrigeração; (6) revestimento com solução de 50g de amido com refrigeração; (7) testemunha sem refrigeração; e (8) testemunha com refrigeração. Os tratamentos com refrigeração foram mantidos a 8 °C. No dia da instalação do experimento, foram realizadas as primeiras análises de massa, teor de sólidos solúveis (°Brix) e acidez titulável, sendo a última leitura realizada após 14 dias. Os resultados mostraram diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os tratamentos com e sem refrigeração. Foram avaliadas perda de massa, sólidos solúveis (°Brix) e acidez titulável. Sem refrigeração, os frutos apresentaram maiores perdas de massa, especialmente com revestimento de amido 50g de amido. Sob refrigeração, o mesmo tratamento apresentou redução de massa de apenas 5%, mostrando sua eficiência. Sacos selados com refrigeração registraram leve ganho de massa, possivelmente por condensação da água liberada na transpiração. O teor de sólidos solúveis aumentou nos tratamentos sem refrigeração, indicando amadurecimento acelerado, enquanto sob refrigeração permaneceu estável. A acidez apresentou queda nos tratamentos sem refrigeração, refletindo maior maturação, com destaque para o revestimento de amido. Sob refrigeração, a acidez foi mais estável, exceto em sacos perfurados. Em geral, revestimento com amido e refrigeração a 8 °C foram os melhores para conservar qualidade, minimizando perda e mantendo estabilidade de mangas.

Palavras-chave: açúcares; pós-colheita; vida de prateleira.