



AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE TEXTURA DE MANGA TOMMY ATKINS DURANTE ARMAZENAMENTO EM DIFERENTES TEMPERATURAS

Anna Karoline de Sousa Lima¹, Maria Elita Martins Duarte²

RESUMO

As frutas e verduras são produtos agrícolas altamente perecíveis e sujeitos a grandes perdas na pós-colheita. Depois da aparência, o fator mais impactante na qualidade de um produto é sua textura. A análise da textura dos alimentos pode ser considerada ferramenta de fundamental interesse na avaliação das características físicas dos frutos destinados tanto ao consumo in natura como aqueles com fins de processamento. O objetivo desta pesquisa foi realizar as medidas de textura, por meio dos parâmetros de consistência e resistência a ruptura das fibras, nos estádios de maturação de verde até a senescência, em condições ambientes. Utilizou-se neste experimento frutos obtidos no Vale do São Francisco, e após sua recepção e higienização os frutos foram armazenados em diferentes temperaturas. As análises de textura foram realizadas em texturômetro TA-TXplus da STABLE MICRO SYSTEM, analisando-se a consistência a partir da ruptura das fibras. Os resultados obtidos foram comparados aos de frutos armazenados sob refrigeração e constatou-se que as frutas armazenadas em temperaturas refrigeradas (4, 10 e 16°C) se mantiveram mais firmes que as mangas armazenadas em temperatura ambiente. Concluiu-se que a firmeza da manga diminui com o tempo de armazenamento e que a melhor temperatura de armazenagem foi a 4°C.

Palavras-chave: pós-colheita, exportação, firmeza, armazenagem.

EVALUATION OF PROPERTIES OF MANGO TOMMY ATKINS TEXTURE DURING STORAGE AT DIFERENT TEMPERATURES

ABSTRACT

Fruits and vegetables are highly perishable agricultural products and subject to heavy losses in post-harvest. The analysis of food texture can be considered fundamental tool in evaluating the physical characteristics of the fruit for fresh consumption as those with processing purposes. With this, the present study aimed to carry out the texture measures, through the consistency of parameters and resistance to breakage of the fibers in the green maturity stages until senescence, in different temperatures. It was used in this experiment fruits obtained in the São Francisco Valley, and after receiving it and cleaning the fruits were stored at room temperature. The texture analyzes were performed on texturometer TXplus of STABLE MICRO SYSTEM, analyzing the consistency from the breaking of the fibers. The results were compared to fruits stored under refrigeration and it was found that fruits stored at refrigerated temperatures (4, 10 and 16 ° C) remained steady over the sleeves stored at room temperature. It was found that the firmness of the sleeve decreases with storage time and the best storage temperature was 4 °C.

Keywords: post-harvest, export, consistence, storage.

¹Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: karol.slima9@gmail.com

²Engenharia de Alimentos, Professor Doutor, Departamento de Engenharia de alimentos, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: melitamd@gmail.com