



## EMBALAGEM COMESTÍVEL E QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MAMÃO ACONDICIONADO SOB REFRIGERAÇÃO.

Fabricio Alves de Moraes<sup>1</sup>, Railene Hérica Carlos Rocha Araújo<sup>2</sup>

### RESUMO

A utilização de revestimentos comestíveis para conservar frutas e hortaliças tem ganhado cada vez mais espaço dentro da indústria alimentícia. Um mercado que também vem crescendo na área da tecnologia de alimentos é o ramo dos alimentos nutracêuticos e funcionais. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita de frutos de mamoeiro da variedade Formosa 'Tainung 01', por meio da submissão dos mesmos a diferentes formulações de recobrimento comestível, visando estabelecer aquele que melhor mantenha a qualidade pós-colheita do mamão. Os frutos, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado (com 6 tratamentos e 5 repetições cada), receberam os revestimentos compostos por solução aquosa de ágar e óleo da semente de romã (T1: 0,5% de ágar e 0,1 mL/L de óleo; T2: 1,0% de ágar e 0,2 mL/L de óleo; T3: 1,5% de ágar e 0,3 mL/L de óleo; T4: 2,0% de ágar e 0,4 mL/L de óleo; T5: 2,5% de ágar e 0,5 mL/L de óleo; T6: Controle, sem revestimento), por 10 dias de acondicionamento a  $17,5 \pm 0,6^{\circ}\text{C}$  e  $55 \pm 3,2\%$  UR. O T4 proporcionou maior conservação dos atributos de qualidade no mamão. Neste tratamento, verificou-se maior teor de vitamina C, elevados sólidos solúveis, açúcares totais e menor acidez titulável, características importantes para o sabor e aceitação por parte do consumidor.

**Palavras-chave:** *Punica granatum* L., óleo, ágar, revestimento comestível, *Carica papaya*.

---

<sup>1</sup>Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPA, Pombal, PB, e-mail: morais.fabricioalves@hotmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora da Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPA, Pombal, PB, e-mail: raileneherica.ufpa@gmail.com

## FOOD PACKAGING AND POSTHARVEST QUALITY OF PAPAYA CONDITIONED UNDER REFRIGERATION

### ABSTRACT

The use of food coatings to conserve fruits and vegetables has gained more and more space within the food industry. A market that is also growing in the area of food technology is the nutraceutical and functional food business. The present work aims to evaluate the postharvest quality of papaya fruits of the Formosa 'Tainung 01' variety, by subjecting these fruits to different food coating formulations, seeking to establish the one that best maintains the postharvest quality of papaya. The fruits, distributed in a completely randomized design (six treatments and five replicates each), received the coatings composed of aqueous solution of agar and oil of the pomegranate seed (T1: 0.5% agar and 0.1 mL / L oil, T2: 1.0% agar and 0.2 mL / L oil, T3: 1.5% agar and 0.3 mL / L oil, T4: 2.0% agar and 0.4 mL / L oil, T5: 2.5% of agar and 0.5 mL / L of oil, T6: Control, uncoated), for 10 days of storage  $17.5 \pm 0.6$  ° C and  $55 \pm 3.2\%$  RH. T4 provided greater conservation of quality attributes in papaya. In this treatment, a higher content of vitamin C, high soluble solids, total sugars and lower titratable acidity were observed, important characteristics for the flavor and acceptance by the consumer.

**Keywords:** *Punica granatum* L., oil, agar, edible coating, *Carica papaya*.