

## PROCESSAMENTO MÍNIMO DE MAMÃO 'PAPAYA' SOB REFRIGERAÇÃO

Daniel Alves Da Silveira, Gustavo Barrozo Viegas, Lais Naiara Honorato Monteiro, Mariane Aparecida Barbará Zanini.

**Resumo:** A avaliação da qualidade pós-colheita de frutas desempenha um papel crucial na indústria alimentícia e na agricultura. O mamão 'papaya' é uma fruta amplamente consumida em todo o mundo apresentando de moderada a alta perecibilidade ao armazenamento, principalmente por ser considerado climatérico, podendo completar seu amadurecimento após a colheita, desde que respeitado o ponto de maturidade fisiológica. Ainda, de acordo com as necessidades e mudanças culturais da população, está cada vez mais comum a comercialização de frutas minimamente processadas, por isso a necessidade de aliar as estratégias pós-colheita com as demandas do consumidor. Dessa maneira, o objetivo do trabalho foi avaliar características de qualidade de mamão papaya submetido ao processamento mínimo e armazenado em temperatura refrigerada. Os frutos de mamoeiro adquiridos estavam em ponto de maturidade fisiológica, compondo os tratamentos: T1 - frutos descascados, embalados com filme de PVC e acondicionados em temperatura de aproximadamente 12°C por 7 e 14 dias e T2 - frutos descascados e picados, acondicionados em recipiente plástico coberto por filme PVC por 7 e 14 dias. Ao final dos períodos de armazenamento, avaliou-se os sólidos solúveis (°Brix) e cor, incluindo luminosidade (L), cromaticidade (C) e tonalidade (H). O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado em esquema fatorial (2 tratamentos x 2 períodos de armazenamento), com duas repetições cada tratamento. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Não foi observado diferenças significativas no teor de sólidos solúveis (°brix) entre os tratamentos e entre os dias avaliados. A luminosidade da casca e da polpa nos frutos descascados e processados, apresentaram valores significativamente superiores, no 14º dia em relação ao 7º dia de armazenamento, respectivamente. Não houve alterações significativas para a cromaticidade da casca e da polpa em ambos tratamentos. Em relação ao Hue, entre os dias de avaliação, não foi observado diferença significativa, porém, a tonalidade da cor do fruto descascado apresentou-se mais distante, estatisticamente, do vermelho e mais próximo do amarelo. Já a polpa do fruto picado apresentou Hue mais próximo do vermelho (alaranjado). Conclui-se que, de acordo com os parâmetros avaliados e os resultados obtidos, o processamento mínimo não interfere nas características de qualidade (brix e cor) de mamões. Vale ressaltar que não foram avaliadas as características organolépticas relacionadas ao sabor e odor e que novos estudos devem ser executados.

**Palavras-chave:** pós-colheita; qualidade; armazenamento; fruta.

DIAS T.C.; MOTA W.F. da; OTONI B. da S.; MIZOBUTSI G.P.; SANTOS M.G.P. dos.  
Conservação pós-colheita de mamão formosa com filme de pvc e refrigeração. **Revista Brasileira De Fruticultura**. n 33, v. 2. p. 666-670. 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0100-29452011000200040>. Acesso em 27 set. 2023.

GOMEZ, M. L. P. A.; LAJOLO, F. M.; CORDENUNSI, B. R. Metabolismo de carboidratos durante o amadurecimento do mamão (Carica papaya L. Cv. Solo): influência da radiação gama. **Food Science and Technology**, n. 19, v. 2, p. 246-252. 1999. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-20611999000200017>. Acesso em 27 set. 2023.

OLIVEIRA, E.; ARAÚJO NETO, S.; GALVÃO, R.; SOUZA, M. L. Revestimentos alternativos na conservação pós-colheita de mamão. **Enciclopédia biosfera, Centro Científico Conhecer - Goiânia**, v.11 n.22; p. 2523 - 2530. 2015. Disponível em:  
<https://conhecer.org.br/ojs/index.php/biosfera/article/view/1625>. Acesso em 27 set. 2023.

ROCHA, R. H. C.; NASCIMENTO, S. R. de C.; MENEZES, J. B.; NUNES, G. H. de S.; SILVA, E. DE O. Qualidade pós-colheita do mamão formosa armazenado sob refrigeração. **Revista Brasileira De Fruticultura**. n. 27, v. 3, p. 386-389. 2005. Disponível em:  
<https://doi.org/10.1590/S0100-29452005000300012>. Acesso em 27 set. 2023.