

## **E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 5. Agronomia**

### **Avaliação da eficiência de diferentes tratamentos hidrotérmicos na qualidade do mamão cv golden (Carica papaya L)**

Carolina Ferreira de Carvalho<sup>1</sup>

Isadora Marques Paiva<sup>2</sup>

Luiza andrea matos bezerra<sup>1</sup>

Rodrigo Meireles de Azevedo Pimentel <sup>3</sup>

Shirley Janaine Barbosa <sup>1</sup>

1. Universidade Estadual de Montes Claros

2. Universidade Federal de Lavras

3. Epamig

#### **RESUMO:**

O Brasil é o maior produtor de mamão, porém se destaca como o terceiro maior exportador desta fruta. Um dos maiores problemas para exportar essa fruta são as condições pré e pós-colheita, além das medidas fitossanitárias exigidas por países importadores, com intuito de obter mamões sem doenças e larvas de mosca das frutas. O tratamento térmico constitui em uma alternativa interessante para desinfestação de doenças e moscas das frutas, porém se torna necessário determinar corretamente a temperatura/tempo de aplicação na fruta, para que o calor não altere as características físico-químicas do mesmo. O objetivo do trabalho visa avaliar a qualidade pós-colheita do mamão submetido ao tratamento hidrotérmico em diferentes temperaturas e tempo de exposição, ao decorrer do período de maturação. Os mamões, com uma a duas estrias amarelas, selecionados, foram submetidos aos seguintes tratamentos: 1- controle; 2- choque térmico (490C/20 min); 3- choque térmico (550C/5 min); 4- choque térmico (600C/1 min). Os mamões foram avaliados quanto ao teor de sólidos solúveis, acidez titulável, cor externa e interna, firmeza e índice de severidade de doença, sendo armazenados a 240C e umidade relativa em torno de 70%, realizando as mesmas avaliações 3,6 e 9 dias após as primeiras avaliações. Foi observado nos frutos que as características de firmeza cor externa (h0), cor interna (croma) e firmeza foram mantidas após o tratamento ao longo do período de maturação do fruto; para as características de sólidos solúveis, acidez titulável e cor interna (L) não houve resultados significativos quando submetidos ao tratamento térmico. Para severidade de doenças os tratamentos térmicos foram eficientes no controle, principalmente o tratamento a 600C/1 min. O dados foram obtidos à análise de variância, obtendo-se o F significativo a 5%, tendo continuação a aplicação do teste de Tuckey, com significância a 5%.

Palavras-chave: mamão, choque térmico, período de maturação.