



Conteúdo disponível em: <https://www.ifgoiano.edu.br/periodicos/>

Multi-Science Journal

Website do periódico: <https://www.ifgoiano.edu.br/periodicos/index.php/multiscie>



Resumo simples

Shelf life de duas variedades de mangaba endêmicas do Cerrado

Beatriz Leão de Lacerda Coelho^{1*}; Letícia de Paula Nascente¹; Aline Jordane Braz¹; Nayara Canêdo Corrêa¹; Isabela Rosa de Araújo¹; Danielle Godinho Araújo Perfeito¹; Eli Regina Barboza de Souza²; Ana Paula Silva Siqueira¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Urutaí, GO, Brasil *Autor para correspondência: beatrizleao@hotmail.com

²Universidade Federal de Goiás, Escola de Agronomia, GO, Brasil.

INFO ABSTRACT

Histórico do resumo

Recebido: 22 novembro 2017

Aceito: 30 novembro 2017

Palavras chaves:

Harconia speciosa var. *gardneri*
Harconia speciosa var. *cuiabenses*
Qualidade físico-química

RESUMO

Objetivou-se com este estudo avaliar a vida útil de duas variedades de mangaba endêmicas do Cerrado durante o armazenamento em temperatura ambiente, colhidas na maturidade fisiológica. O experimento foi conduzido em esquema fatorial (2 x 1 x 6) duas variedades, var. *gardneri* e var. *cuiabenses*, um ponto de colheita (maturidade fisiológica) e seis épocas de avaliação. Os frutos foram colhidos do banco de germoplasma da Universidade Federal de Goiás latitude 16°35'12" S, longitude 49°21'14" W e 730 m de altitude selecionados quanto à sanidade e armazenados em sala climatizada a 25 °C. Os frutos foram avaliados de 2 em 2 dias quanto a sólidos solúveis, acidez titulável, firmeza, perda de massa e ácido ascórbico. A variedade *cuiabenses* apresentou-se mais ácida (0,76 a 1,05 mg.100g⁻¹ de ácido cítrico), com maior teor de sólidos solúveis (16,67 a 22,00 °Brix) e com maior teor de ácido ascórbico (113,61 a 216,05 mg.100g⁻¹ de ácido ascórbico), no entanto sua perda de massa foi maior ao longo do experimento (9%). A firmeza não diferiu em relação às variedades do fruto apresentando uma faixa de decréscimo de 21 a 0,02 N, natural do amadurecimento. Os frutos perderam sua qualidade comercial aos 9 dias de avaliação independente da variedade, no entanto, ao longo da vida útil os frutos da var. *cuiabenses* se apresentaram melhores em características de qualidade físico-química.

