



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

Cobertura comestível na preservação pós-colheita de mangaba endêmica do Cerrado

Isabela Rosa de Araújo^{1*}; Steffano Gonçalves de Matos¹; Letícia de Paula Nascente¹; Aline Jordane Braz¹; Nayara Canêdo Corrêa¹; Beatriz Leão de Lacerda Coelho¹; Eli Regina Barboza de Souza²; Ana Paula Silva Siqueira¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Urutaí, GO, Brasil *Autor para correspondência: Isabela Rosa de Araújo

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

INFO ABSTRACT

Histórico do resumo
Recebido: 24 novembro 2017
Aceito: 30 novembro 2017

Palavras chaves:

Harconia speciosa var. *gardneri*
Revestimentos comestíveis
Soro de leite

RESUMO

Objetivou-se com este estudo avaliar o efeito de cobertura comestível, à base de proteína de soro de leite, na preservação da vida útil de mangaba endêmica do cerrado var. *gardneri* durante o armazenamento em temperatura de 25 °C. O experimento foi conduzido em esquema fatorial 2 x 6 sendo uma cobertura de soro de leite e um tratamento controle (sem cobertura) e 6 épocas de avaliação. A cobertura foi elaborada com 4% de proteína de soro de leite isolada, 92% de água, 2% de glicerol como agente plastificante e 2% de gelatina incolor e sem sabor para colaborar com a textura e fixação da cobertura no fruto. A cada dois dias os frutos foram analisados com relação à perda de massa, pH, sólidos solúveis, acidez titulável, firmeza e teor de ácido ascórbico. A perda de massa foi o atributo de maior diferenciação entre os tratamentos, sendo que a mangaba sem cobertura perdeu cerca de 4 vezes mais massa (9%) que o tratamento com cobertura. A cobertura comestível também colaborou com a preservação do teor de ácido ascórbico no fruto (116, 65 mg.100g⁻¹) e com maior balanço de acidez e doçura (16 °Brix). A firmeza, pH e acidez titulável não sofreram influência dos tratamentos. Devido aos valores médios de sólidos solúveis (16 °Brix) e a acidez (0,96 g.100g⁻¹) confirma-se que o fruto não sofreu fermentação com o uso da cobertura comestível e que por isso seu uso apresentou vantagens para o armazenamento da mangaba, prolongando sua vida útil.

