



## **QUALIDADE PÓS-COLHEITA DA MANGA 'TOMMY ATKINS' SOB RECOBRIMENTO BIO-ORGÂNICOS À BASE DE MICROALGAS**

Ágda Malany Forte de Oliveira<sup>1</sup>, Railene Hérica Carlos Rocha Araújo<sup>2</sup>

### **RESUMO**

O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito de revestimentos à base de microalgas sob a conservação pós-colheita de manga 'Tommy Atkins', armazenada sob condições de refrigeração e sob condições ambiente, determinando a melhor concentração de *Chlorella* sp. para a conservação e manutenção dos atributos de qualidade do fruto. Utilizou-se dez mangas para a caracterização dos frutos, instalando-se dois experimentos, um sob armazenamento refrigerado a 10°C (Experimento I) e outro sob condições de armazenamento em temperatura ambiente a 23°C (Experimento II). Ambos os experimentos foram instalados em delineamento inteiramente ao acaso, em que os tratamentos (T) foram constituídos por 0%, 1%, 2%, 3% e 4% de *Chlorella* sp.; Registrou-se para os dois experimentos, aumento na firmeza de polpa com o aumento nas concentrações de *Chlorella* sp., maior teor de vitamina C para os frutos tratados com 3%, houve aumento na acidez, redução nos sólidos solúveis e na relação SS/AT com o aumento nas concentrações do biofilme. O uso de biofilme de *Chlorella* sp. a 1% e a 2%, reuniu os principais aspectos de qualidade na manga 'Tommy Atkins'. Constatou-se que as concentrações de 3% e 4% do biofilme promoveram redução no processo de amadurecimento.

**Palavras-chave:** biofilmes, *chlorella* sp., conservação.

## **QUALITY POST-HARVEST MANGO 'TOMMY ATKINS' UNDER COVERING BIO-ORGANIC OF MICROALGAE**

### **ABSTRACT**

The objective was to evaluate the effect of microalgae coatings under the mango postharvest conservation 'Tommy Atkins', stored under refrigeration and under ambient conditions, determining the optimal concentration of *Chlorella* sp. for the conservation and maintenance of fruit quality attributes. Sleeve ten fruits for the characterization initial, by installing two experiments, one under cooling conditions at 10°C (Experiment I) and one under room temperature storage conditions (Experiment II). Both experiments were conducted in a completely randomized design, in which treatments (T) consisted of 0%, 1%, 2%, 3% and 4% of *Chlorella* sp.; Registered to the two experiments, increase in pulp firmness with increasing concentrations of *Chlorella* sp., Higher content of vitamin C for the fruits treated with 3%, an increase in acidity, reduction in soluble solids and SS/AT with increasing concentrations of biofilm. The use of biofilm *Chlorella* sp. 1% and 2%, met the main aspects of quality in mango 'Tommy Atkins'. It was found that the concentrations of 3% and 4% of biofilm promoted reduction in maturation process of fruits.

**KEYWORDS:** biofilms, *chlorella* sp., conservation.

<sup>1</sup> Aluna do Curso de Agronomia, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFPG, Pombal, PB, E-mail: agdamalany@hotmail.com

<sup>2</sup> Engenheira agrônoma, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFPG, Pombal, PB, E-mail: raileneherica@ccta.ufcg.edu.br