



T0939

NOVA ABORDAGEM NA DETERMINAÇÃO DA FIRMEZA DA POLPA DO MAMÃO "PAPAYA" DURANTE O AMADURECIMENTO

Danilo Carlos Silva (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A utilização adequada das propriedades mecânicas da polpa do fruto do mamoeiro, nos vários estádios de maturação, pode conduzir a um melhor aproveitamento da sua vida útil. Avaliou-se a cinética da resistência mecânica da polpa do mamão ao longo do fruto uma vez que as transformações não ocorrem uniformemente. A metodologia proposta consistiu em extrair 5 fatias, uma central e duas de cada um dos lados. Para cada fatia, foram realizadas 12 penetrações radiais em três direções. Utilizou-se de ponteira cilíndrica de 3 mm de diâmetro à de penetração de 0,6 mm.s⁻¹ por 8 dias, com mamões inicialmente no estágio verde. Foi medida a concentração de sólidos solúveis (°Brix) na fatia. Avaliou-se também o procedimento usual de penetração com ponteira cilíndrica de 8 mm de diâmetro costumeiramente aplicado em medidas de firmeza em mamão. No primeiro caso, observou-se relação inversa entre o índice de firmeza e a concentração de sólidos solúveis. A diminuição temporal do índice de firmeza ocorreu do endocarpo para o epicarpo do fruto e, longitudinalmente, do centro para as extremidades. Conclui-se que o procedimento proposto é adequado para a determinação da firmeza da polpa nas várias regiões. O procedimento usual apresentou altos coeficientes de variação indicando limitada utilidade dos valores médios dos índices de firmeza.

Propriedades mecânicas - Qualidade - Pós-colheita