

22^o Encontro de
Iniciação Científica
da UENF14^o Circuito de
Iniciação Científica
do IFFluminense10^a Jornada de
Iniciação Científica
da UFF

IX

Congresso
Fluminense de
Iniciação Científica e
Tecnológica

II

Congresso
Fluminense de
Pós-Graduação17^a Mostra de
Pós-Graduação
da UENF2^a Mostra de
Pós-Graduação
do IFFluminense2^a Mostra de
Pós-Graduação
da UFF

Ciência, tecnologia e inovação no Brasil: desafios e transformações

EFEITO DA APLICAÇÃO DO INIBIDOR DA OXIDASE ALTERNATIVA, n-PRÓPIL GALATO, NA ATIVIDADE RESPIRATÓRIA EM MITOCÔNDRIAS ISOLADAS DA POLPA DO MAMÃO NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DOS FRUTOS

Luana Coimbra Pereira, Bárbara de Oliveira Silva, Luis Miguel Mazorra Morales, Diederson Bortolini Santana, Jurandi Gonçalves de Oliveira

Os frutos de mamão (*Carica papaya* L.) se caracterizam por apresentarem uma vida útil pós-colheita relativamente curta e o prolongamento do tempo de prateleira destes frutos é um fator de importância econômica para a sua comercialização, principalmente, no mercado externo. Por serem frutos climatéricos quanto maior a atividade respiratória, menor a vida útil destes. Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo retardar o amadurecimento dos frutos de mamão com uso do antioxidante n-Propil Galato (n-PG) associado a baixa temperatura. O experimento será composto de um delineamento inteiramente casualizado constituído de 2 tratamentos, 25°C e 12°C, 5 repetições divididos em 5 tempos utilizando três frutos por avaliação. Serão utilizados frutos das variedades 'Golden' ou 'Sunrise Golden' no estágio de maturação 0 provenientes da empresa Caliman Agrícola S/A. Será feita a injeção de 1mL da solução de n-PG (10mM, com um peso molecular de 212,20g/mol) em cada fruto com auxílio de uma seringa descartável de 5 mL com agulha. Logo em seguida os frutos serão armazenados em câmaras com controle de temperatura, onde 15 frutos ficarão na câmara de 25°C \pm 1° C e 15 frutos a 12°C \pm 1°C com umidade relativa de 85% \pm 5%. Os frutos inicialmente ficarão armazenados durante quatro dias e as avaliações serão realizadas a partir do 5º dia. Os frutos que foram submetidos à temperatura de 12°C serão avaliados de 2 em 2 dias durante 10 dias, e os frutos que permaneceram à 25°C serão avaliados todos os dias durante 5 dias. As características a serem avaliadas: firmeza do fruto e da polpa e coloração da casca dos frutos. Espera-se que com a aplicação do antioxidante n-PG e a associação à baixa temperatura seja possível retardar o amadurecimento dos frutos de mamão e conseqüentemente aumentar o seu tempo de vida útil.

Palavras-chave: *Carica papaya* L., n- PG, amadurecimento.

Instituição de fomento: UENF, CNPq, Caliman Agrícola S/A