

AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DE MAMÃO ORGÂNICO TRATADO COM CALDA VIÇOSA, CALDA BORDALESA E ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO (*Syzygium aromaticum*)

Renata de Paulo Rocha¹; Murillo Freire Júnior² & Marcos José de Oliveira Fonseca²

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos e-mail:re_p_rocha@yahoo.com.br;

²Professor Instituto de tecnologia, UFRRJ, Pesquisador da Embrapa agroindústria de Alimentos, Pesquisador da Embrapa agroindústria de Alimentos.

Palavra-chave: Agricultura orgânica, qualidade pós-colheita, Carica papaya L.

RESUMO

A adoção de métodos alternativos no combate e no controle de doenças de plantas vem sendo muito pesquisado nos últimos anos devido ao aumento na procura de alimentos saudáveis, que não causem a contaminação dos elementos do meio ambiente e que não interfiram no funcionamento natural do ecossistema. Tais alimentos são conhecidos como alimentos orgânicos. Este projeto será desenvolvido no Laboratório de Fisiologia Pós-colheita da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos onde serão realizadas análises físicas, químicas, físico-químicas, de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) e sensorial que avaliarão os efeitos dos tratamentos pós-colheita realizados com o mamão orgânico (*Carica papaya*) cv. Golden, no combate as diversas doenças pós-colheita e pragas que são os principais entraves econômicos na comercialização do mamão e em especial do mamão orgânico por ter a particularidade de ser mais sensível devido a não utilização de defensivos químicos e agrotóxicos. Os tratamentos utilizados serão a calda Bordalesa, calda Viçosa e óleo essencial de cravo (*Syzygium aromaticum*) sendo este empregado em três diferentes concentrações (150 ppm, 300 ppm e 600 ppm). Também será estudada a ocorrência de doenças Pós-Colheita e a vida útil do fruto orgânico.

Agência de fomento: CAPES/Reuni.