

## Qualidade Físico-química de Manga Minimamente Processada armazenada em filmes contendo nanopartículas.

*Fernanda da Cunha Puti<sup>1</sup>*

*Aline Aparecida Becaro<sup>2</sup>*

*Marcos David Ferreira<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>Aluno de mestrado em Biotecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP, nandacupu@hotmail.com;

<sup>2</sup>Aluna de doutorado em Biotecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP, alibecaro@hotmail.com;

<sup>3</sup> Pesquisador Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP;

A manga é um fruto tropical com elevado valor nutricional e o Brasil está entre os dez maiores produtores mundiais. Uma alternativa viável de comercialização é a manga minimamente processada uma vez que facilita e aumenta o seu consumo. Nanopartículas têm sido aplicadas em embalagens alimentares para melhorar e incrementar suas propriedades ao produto final. Dentre as partículas destaca-se a nanopartícula de prata por sua propriedade antimicrobiana. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de manga minimamente processada armazenada em filme comercial e filme com nanopartículas de prata. Os frutos foram selecionados, lavados com detergente, sanitizados e armazenados durante 24 horas a 10 °C. As mangas foram descascadas, cortadas em fatias, sanitizadas em solução de 20 mg L<sup>-1</sup> de Sumaveg® (dicloroisocianurato de sódio dihidratado e coadjuvante) e drenada. As fatias foram embaladas em filmes de polietileno de baixa densidade (PEBD) e de PEBD contendo nanopartículas de prata (NPAg). Os filmes foram selados e o produto final foi armazenado em câmara fria a 10 °C, durante 10 dias, com análises físico-químicas a cada dois dias. As fatias embaladas em filmes NPAg apresentaram valores menores de acidez titulável quando comparado com filmes PEBD. Em todos os tratamentos, as fatias de manga mantiveram-se na cor amarelo e com valores semelhantes de pH, sólidos solúveis totais e ácido ascórbico, sem perda de massa fresca significativa durante o armazenamento. Os resultados demonstram que não houve diferença representativa entre os tratamentos estudados, dentro das condições analisadas.

**Apoio financeiro:** CNPq (116157/2011-9).

**Área:** Qualidade de Produtos Agropecuários