



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE MAMÃO (*Sunrise solo*) COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE BANANEIRAS-PB

LEITE NETO, JOSÉ EUDOCIO¹; GALDINO, MARCIOSUEL TAVARES²; SANTOS, JOSÉ PAULO SOARES DOS²; OLIVEIRA, EZEQUIAS JUNIOR BORGES LOPES DE³; PEREIRA, PRISCILA SOUSA³.

¹Aluno do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias, UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: netinho.agrarias2011.1@hotmail.com; ²Aluno do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias, UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: suel.agrarias@hotmail.com.br; ²Licenciado em Ciências Agrárias, UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: jp.soares@yahoo.com.br. ³Aluno do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias, UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: ezequias.ciagra@hotmail.com; ³Aluno do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias, UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: priscilasousa.net@hotmail.com.

RESUMO

A qualidade de pós-colheita dos frutos trata-se de um conjunto de atributos que os tornam apreciados como alimento. As mudanças físico-químicas durante a maturação são usadas como critérios importantes para determinar a qualidade dos frutos. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade de mamão (*Sunrise solo*), em diferentes estádios de maturação comercializados no município de Bananeiras-PB. Os Mamões foram adquiridos em estabelecimentos comerciais em diferentes estádios de maturação, e transportados para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita/UFPB/CCHSA, e selecionados de acordo com o grau de coloração: I- Fruto amadurecendo, 15% da casca amarelada; II- Fruto ½ maduro, 25 a 50% da casca amarelada; III- Fruto ¾ maduro, 50% a 75% da casca amarelada. Essas análises constaram as seguintes variáveis: acidez titulável(AT), sólidos solúveis(SS) e coloração da casca nos parâmetros de luminosidade(L). O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado com três repetições de quatro frutos para cada estágio de maturação. Os dados foram submetidos ao teste de Tukey a 5% de probabilidade. Os mamões apresentaram os maiores rendimento de polpa e sinais amarelos em 15% e 25 a 50% da casca. Com o amadurecimento dos frutos, verificou-se elevação na acidez titulável e aumento nos sólidos solúveis.

Palavras Chaves: Qualidade, Maturação, Sunrise Solo.