

# Produto natural permite mais conservação da manga

Um composto de nome dextrina, formado a partir da degradação do amido, tem boa eficiência na conservação pós-colheita de manga da variedade Tommy Atkins. **Em testes conduzidos por pesquisadores na Embrapa Semi-Árido, em Petrolina, os frutos revestidos com soluções contendo este composto mantiveram sua qualidade comercial por até 30 dias: 20 sob condições de armazenamento em câmara fria e 10 em temperatura ambiente.** "É um bom resultado, semelhante aos que são obtidos nas empresas exportadoras do Submédio São Francisco", afirma a pesquisadora **Maria Auxiliadora Coelho Lima, que atua na área de Fisiologia e Tecnologia Pós Colheita da Embrapa Semi-Árido.** Nestas empresas, em geral, o tratamento complementar à refrigeração usado na conservação dos frutos é a cera, que contém aditivos sintéticos, alguns deles conferindo um forte odor durante a aplicação. Alguns estudos também indicam benefícios com a utilização do amido de mandioca, embora ainda não se tenha obtido um produto comercial que permitisse a formação de uma película uniforme na superfície dos frutos.

**Nas avaliações realizadas no laboratório de Fisiologia Pós-colheita da Embrapa, a dextrina não apresentou nenhum destes problemas. Além disto, tem a qualidade de ser solúvel em água na temperatura ambiente. Portanto, basta dissolver na água que está pronta para ser pulverizada sobre os frutos. O preparo do amido, por sua vez, requer o aquecimento da água até 700 C, em média, para sua dissolução, formando um gel. Esta necessidade de esquentar a água, no universo da grande quantidade de frutos que precisam ser tratados para ter prolongada sua vida útil até a ida ao mercado, requereria investimentos em tanques de aquecimento.**

Auxiliadora Lima explica que tanto a cera, quanto o amido e a dextrina, são usados na forma líquida e aplicados nos frutos para formarem uma **camada de revestimento que atua para limitar a perda de água do fruto e a entrada do oxigênio que acelera o amadurecimento, reduzindo a suscetibilidade à penetração de microorganismos.** Desta forma, aumentam o período de conservação e, quando incluem uma substância lipídica (óleo) na sua composição, intensificam o brilho da casca da manga, o que favorece a aparência das frutas durante sua exposição no mercado. **Mais [www.cpatna.embrapa.br](http://www.cpatna.embrapa.br)**



**Embrapa desenvolve novas tecnologias à conservação da manga**