

272

AVALIAÇÃO DO USO DE OZÔNIO SOBRE A CONSERVAÇÃO DO MAMÃO PAPAIA (CARICA PAPAIA L.) - CULTIVAR GOLDEN. *Pâmela Virgínia Ramos Guimarães, Carolina Pereira Kechinski, Caciano Noreña Zapata, Renar João Bender, Cândida Raquel Monteiro, Ligia Damasceno Ferreira Marczak (orient.) (UFRGS).*

Devido à alta perecibilidade do mamão papaia (*Carica papaya* L.), estudos pós-colheita, com foco às boas práticas de estocagem e transporte, são importantes na cadeia de comercialização desse fruto. O uso de ozônio (O_3) tem sido recomendado como um tratamento alternativo aos compostos clorados tradicionais para o controle de podridões de diversos frutos. Nesse contexto o presente trabalho tem como objetivo: estudar o efeito do (O_3) com o intuito de eliminar a antracnose (*Colletotrichum gloeosporioides* Penz) e as larvas da mosca-das-frutas no mamão papaia armazenado em câmaras ozonizadas em concentrações de 0 a 0,5 ppm; avaliar a sanitização superficial desse fruto através da imersão em água ozonizada em concentrações de 0 a 6 ppm de O_3 durante 1 e 15 min; otimizar o tratamento hidrotérmico em temperaturas de 45 a 60 °C por períodos de 30 a 60 segundos. Resultados preliminares mostram que o uso de (O_3) em concentrações entre 0,2 e 0,5 ppm, em câmara ozonizada, resultaram em frutas com manchas na casca do fruto por possível oxidação de componentes da parede celular. Foi verificado ainda que a imersão em água ozonizada das frutas em concentrações de 1 a 5 ppm de O_3 não foram efetivas na eliminação da antracnose, razão pela qual foi necessário o uso do tratamento hidrotérmico prévio ao uso do (O_3), sendo que os melhores resultados obtidos foram nas temperaturas próximas de 55°C por 1 minuto.