ERRATA

TRIGO, J.M. **Qualidade de mamão ‘Formosa’ minimamente processado utilizando revestimentos comestíveis**. Piracicaba, 2010. 102p. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo.

Página	Linha	Onde se lê	Leia-se
53	8	Para concentração de CO ₂ no interior das embalagens (Tabela 2) verificou-se	Para concentração de CO ₂ no interior das embalagens verificou-se
53	25	mamões recobertos com carboximetilcelulose	mamões recobertos com carboximetilcelulose (Tabela 2)
61	9	A firmeza dos mamões minimamente processados (Tabela 7) apresentou	A firmeza dos mamões minimamente processados apresentou
62	13	mediante a observação dos valores obtidos para o parâmetro firmeza	mediante a observação dos valores obtidos para o parâmetro firmeza (Tabela 7)
64	2	Para o teor de sólidos solúveis (Tabela 8) houve	Para o teor de sólidos solúveis houve
64	18	significativamente menores de sólidos solúveis comparativamente ao controle	significativamente menores de sólidos solúveis comparativamente ao controle (Tabela 8)
67	4	Para acidez titulável (Tabela 9) houve	Para acidez titulável houve
67	20	menores valores de acidez do que os obtidos para os mamões do controle	menores valores de acidez do que os obtidos para os mamões do controle (Tabela 9)
69	20	e alginato de sódio	e alginato de sódio (Tabela 10)
70	5	Para pH (Tabela 11) houve	Para pH houve
71	3	controle No 12° e 15° dias, todos os tratamentos com revestimentos diferiram do controle, apresentando valores de pH significativamente menores	controle. No 12° e 15° dias, todos os tratamentos com revestimentos diferiram do controle, apresentando valores de pH significativamente menores (Tabela 11)
72	3	De acordo com as notas atribuídas à aparência das amostras de mamão (Tabela 12) houve	De acordo com as notas atribuídas à aparência das amostras de mamão houve
72	19	sempre ficaram acima de 6	sempre ficaram acima de 6 (Tabela 12)
77	2	Para o atributo aroma (Tabela 13) houve	Para o atributo aroma houve
77	16	Os provadores não perceberam diferenças entre os tratamentos	Os provadores não perceberam diferenças entre os tratamentos (Tabela 13)
78	2	Para sabor (Tabela 14) houve	Para sabor houve
78	15	Os provadores não perceberam diferenças entre tratamento	Os provadores não perceberam diferenças entre tratamento (Tabela 14)
79	5	De acordo com as notas atribuídas à textura dos mamões minimamente processados (Tabela 15), houve	De acordo com as notas atribuídas à textura dos mamões minimamente processados, houve
80	4	12° e 15° dias, ficaram entre 6 e 7	12° e 15° dias, ficaram entre 6 e 7 (Tabela 15).