

CARACTERIZAÇÃO PÓS-COLHEITA DE ACESSOS DE MANGABA

Priscilla Santana Santos¹; Josefa Grasiela Silva Santana²; Lisiane dos Santos Freitas³; Mayra Crystiane de Aragão Batista⁴; Álida Siqueira Perrucho Mittaraquis⁴; Evandro Neves Muniz⁵; Ana Veruska Cruz da Silva⁵

¹Doutoranda em Biotecnologia da Renorbio, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, Brasil, priscilla-santana1987@bol.com.br

²Mestranda em Agricultura e Biodiversidade, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, Brasil, grasi_agronomia@hotmail.com

³Docente, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil, lisiane_santos_freitas@yahoo.com.br

⁴Mestrandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, Brasil, mcdabatista@hotmail.com; alidamittaraquis@hotmail.com

⁵Pesquisadores da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE, Brasil, evandro.muniz@embrapa.br; ana.veruska@embrapa.br

A mangabeira (*Hancornia speciosa*) é uma árvore nativa do Brasil, pertencente à família Apocynaceae, sendo o Estado de Sergipe o maior produtor de frutos de mangaba, que são consumidos de forma *in natura* e processada. A indústria de processamento utiliza as frutas para a fabricação de doces, néctares, sucos e também a comercialização de pequenas frações congeladas. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar os atributos de qualidade de frutos de mangaba dos acessos Preguiça (PR), Pontal (PT) e Terra Caída (TC) oriundos do Estado de Sergipe, pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da Embrapa Tabuleiros Costeiros, localizado no município de Itaporanga D'Ajuda (SE). Avaliaram-se as características físicas e físico-químicas dos frutos no estágio de maturação “de vez”, tais como peso médio, diâmetros longitudinal e transversal, número de sementes, acidez total titulável (ATT), pH, sólidos solúveis (SS) e vitamina C. Os valores médios para peso médio, diâmetros longitudinal e transversal e número de sementes dos acessos foram, respectivamente: 20,36g; 36,63mm; 30,75mm e 10 sementes (para o acesso PR); 23,29g; 38,19mm; 31,44mm e 14 (para o acesso PT) e 25,27g; 38,59mm; 33,38mm e 17 (para o acesso TC). O acesso PR foi significativamente o que apresentou menores valores em todas as características físicas avaliadas. Entretanto, seus frutos apresentaram maior conteúdo de vitamina C, juntamente com o acesso PT. Os valores médios de ATT variaram entre 1,36 a 1,48% de ácido cítrico; o pH variou entre 3,32 a 3,45; o teor de SS, entre 17,54 e 18,47°Brix. O grande destaque foi para os altos conteúdos de vitamina C, que mesmo sendo significativamente menor no acesso TC, foram todos considerados altos: 313,12 (TC); 357,10 (PT) e 409,1515mg de Vit. C 100 g⁻¹MF (PR). Os frutos de mangaba dos acessos estudados apresentaram excelente qualidade nutricional. Estudos de caracterização dos acessos do BAG de mangaba devem ser contínuos para difusão de possibilidades de uso da fruta e conservação desse importante recurso genético.

Agradecimentos: Fapitec-SE; Embrapa Tabuleiros Costeiros.