

Qualidade físico-química de frutos de mangueira produzidos em sistema orgânico de produção

Roseli Nogueira da Silva¹; Marcio Eduardo Canto Pereira²; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki², Antônia Gomes de Queiroz³; Valter da Silva Rodrigues⁴; Elaine Goes Souza⁵.

¹Estudante de Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, roseli_serva@hotmail.com

²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, marcio.pereira@embrapa.br; fabiana.sasaki@embrapa.br

³Estudante de Tecnologia em Agroecologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, antonia.queiroz19@hotmail.com

⁴Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, valter_.silva@hotmail.com

⁵Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, elaine.goes@embrapa.br

A manga (*Mangifera indica*) é uma fruta tropical largamente produzida no Brasil, mas sistemas orgânicos de produção dessa fruteira são menos frequentes. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de frutos de variedades de mangueira produzidos em sistema orgânico. Os frutos foram produzidos em área da empresa Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis, na região da Chapada Diamantina, BA. Foram avaliados os frutos das variedades 'Beta', 'Haden', 'Palmer', 'Papo de Peru', 'Tommy Atkins' e 'Ubá', sendo caracterizados logo após a colheita quanto à massa do fruto, dimensões (comprimento, largura e espessura), sólidos solúveis - SS, acidez titulável - AT - e relação SS/AT. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com cinco repetições de quatro frutos, por variedade, em cada estágio de maturação (recém-colhido e maduro). Os dados foram analisados pela análise de variância e teste de Scott Knott a 5% de probabilidade. A caracterização inicial (frutos recém-colhidos) revelou que a 'Tommy Atkins' foi a cultivar de maior peso (447 g), seguida de 'Palmer' (393 g) e 'Papo de Peru' (382 g), a qual apresentou menor comprimento que a 'Palmer', porém foi a de maior diâmetro e espessura. A 'Ubá' foi a de menor peso (104 g) e também apresentou as menores dimensões (75 mm de comprimento, 56 mm de largura e 45 mm de espessura). Essa cultivar apresentou a maior acidez titulável em frutos recém-colhidos e a menor relação SS/AT entre as variedades analisadas. A cultivar Beta apresentou o maior teor de sólidos solúveis dos frutos recém-colhidos. Em frutos maduros, 'Tommy Atkins', 'Papo de Peru' e 'Haden' apresentaram os menores valores de acidez (0,2% ácido cítrico), enquanto que as cultivares Beta e Ubá apresentaram os maiores teores de sólidos solúveis (entre 25 e 26 °Brix). Não houve diferença significativa quanto à relação SS/AT em frutos maduros. Para consumo *in natura* as cultivares 'Beta' e 'Ubá' se destacaram por seu elevado teor de sólidos solúveis em relação às demais.

Significado e impacto do trabalho: Existem várias cultivares de mangueira, mas há pouco conhecimento sobre a qualidade dos frutos provenientes de cultivos orgânicos. Este trabalho avaliou a acidez e a doçura de frutos de diferentes variedades de mangueiras produzidas em sistema orgânico de produção. Conhecer essas características permitirá a escolha das melhores variedades a serem cultivadas de acordo com a finalidade que se deseja para uso dos frutos. Verificou-se que as cultivares Beta e Ubá foram as mais doces entre as seis avaliadas, sendo boas opções para o consumo *in natura*.