

Atributos físicos e químicos de frutos de manga produzidos em sistema orgânico de cultivo

Edson Carvalho do Nascimento Filho¹; José Virmondos Carneiro de Araújo¹; Roseli Nogueira da Silva¹; Luis Eduardo Pereira Silva¹; Leonardo Fernandes Barbosa¹; Maria do Rosário Andrade de Almeida¹; Thaís Correia Gomes¹; Nelson Fonseca²

¹UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas; ²Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas

A manga (*Mangifera indica* L.) pertence à família Anacardiaceae e está entre as frutas tropicais de maior expressão econômica nos mercados brasileiro e internacional. É uma fruta polposa, de aroma e cor muito agradáveis e tem grande importância econômica, não só pela aparência exótica, mas também por ser uma fonte rica em carotenoides, minerais e carboidratos. O trabalho objetivou quantificar os atributos físicos e químicos de frutos de manga produzidos em sistema orgânico de cultivo. Foram avaliados os frutos das variedades de manga Rosa, Haden, Tommy, Keitt e Palmer, com nove anos de idade, e Imperial, Roxa e Joa, com sete anos, coletados em quadras instaladas na Unidade de Pesquisa de Produção Orgânica (UPPO), da Embrapa Mandioca e Fruticultura. As avaliações foram realizadas no período de janeiro a fevereiro de 2016. Os frutos, depois de colhidos, foram levados ao Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, e deixados na câmara fria até o momento da sua maturação. Quando maduros os frutos foram submetidos às análises físicas e químicas. Em dez frutos de cada variedade foram determinados a massa fresca (g), o comprimento, a largura e a espessura (mm), e calculado o rendimento em polpa (%). Para as análises químicas os frutos foram despulpados, retirando-se uma amostra da polpa para determinação do pH, sólidos solúveis (SS em °Brix ou %) e acidez titulável (AT em teor de ácido cítrico, %); posteriormente foi calculada a relação SS/AT (ratio). Os dados foram tabulados e submetidos à análise estatística no programa Sisvar 5.4 e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott ($p < 0,05$). Os resultados mostraram que a manga 'Keitt' apresentou maior massa de fruto (865,4 g), seguida da 'Palmer' (655,2 g). A 'Keitt' e a 'Palmer' foram as variedades com os maiores comprimentos de frutos (média de 135,3 mm), enquanto as variedades Rosa, Haden, Imperial e Roxa apresentaram os menores comprimentos (média de 95,8 mm). A manga 'Keitt' apresentou maior largura (111,1 mm), enquanto a 'Keitt' e 'Palmer' maior espessura do fruto (média de 91,9 mm). Quanto ao rendimento em polpa, as variedades Rosa, Imperial, Tommy, Roxa, Keitt e Palmer não diferiram entre si (média de 75,4%); já a Joa (70,3%), seguida da 'Haden' (64,3%) apresentaram os menores rendimentos em polpa. Quanto às características químicas da polpa, observou-se maior acidez titulável da variedade Keitt (1,15%), enquanto o menor valor foi para a 'Roxa' (0,16%). Para os sólidos solúveis as variedades Imperial, Roxa e Joa apresentaram maiores valores (média de 18,9%), com menores valores para as variedades Tommy, Keitt, Palmer e Rosa (média de 14,7%). Quanto ao ratio (SS/AT), a variedade Roxa (121,1) foi superior, com valor acima da média geral (50,9), indicando maior grau de doçura. Por outro lado, a 'Keitt' apresentou menor ratio (13,1), ou seja, é menos doce. Para o pH, a variedade Roxa mostrou maior valor (4,91), enquanto a 'Keitt' o menor (3,54), indicando, assim, maior acidez. Dessa forma, no sistema orgânico a variedade Roxa, apesar de menor tamanho, apresentou alto rendimento em polpa, sendo menos ácida e com maior ratio (maior doçura). Por outro lado, a 'Keitt' tem frutos maiores, alto rendimento em polpa, porém é mais ácida e com menor ratio (menor doçura).

Significado e impacto do trabalho: A avaliação dos atributos físicos e químicos de frutos de manga é um critério importante para selecionar a variedade que melhor se adequa ao sistema orgânico de cultivo. Assim, a variedade Roxa, apesar de menor tamanho é mais doce, enquanto a 'Keitt' tem frutos maiores, porém é mais ácida e menos doce.