

Crescimento e qualidade físico-química de frutos de mangueira produzidos em sistema orgânico

Maria do Rosário Andrade de Almeida¹, Márcio Eduardo Canto Pereira², Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki², Nelson Fonseca², Fabiano Oliveira de Paula Oliveira³, Luis Eduardo Pereira Silva¹, Roseli Nogueira da Silva¹

¹UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, mariaalmeida002@hotmail.com, edu-metallica@hotmail.com, roseli_serva@hotmail.com; ²Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, marcio.pereira@embrapa.br, fabiana.sasaki@embrapa.br, nelson.fonseca@embrapa.br; ³Bioenergia Orgânicos, Lençóis, fabiano.oliveira15@hotmail.com

A agricultura orgânica se apresenta em ampla expansão em nível mundial, por suas características de sustentabilidade e produtos que atendam à busca do consumidor por alimentos mais saudáveis. A manga (*Mangifera indica*) é uma das frutas mais consumidas no mundo e uma das principais frutas tropicais produzidas no Brasil, porém existem poucos estudos sobre as características de qualidade e tempo de conservação de mangas produzidas no sistema orgânico. Este trabalho teve por objetivo avaliar o crescimento e atributos físico-químicos de frutos de variedades de mangueira produzidos em sistema orgânico. O experimento em campo foi instalado na Fazenda Ceral, da empresa Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis, na região da Chapada Diamantina, BA. Foram marcadas 100 panículas das variedades de mangueira 'Beta', 'Espada', 'Papo de Peru', 'Tommy Atkins' e 'Ubá' e o crescimento dos frutos foi acompanhado, realizando-se medições do comprimento, largura e espessura dos frutos dos 49 aos 107 dias após o florescimento pleno, em intervalos de 15 dias. Os frutos colhidos de cada variedade foram analisados após a colheita (estádio 1 de maturação) e quando maduros (estádio 5), para determinações da massa do fruto, sólidos solúveis, acidez titulável, relação SS/AT e pH. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado e cada grupo foi composto de cinco amostras (repetições) de 4 frutos em cada estágio de maturação. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. A variedade Tommy Atkins apresentou maior comprimento, largura, espessura e a maior massa (437 g) em relação às demais, enquanto a 'Ubá' foi o menor e o menos pesado (117 g) dos frutos. 'Espada' e 'Ubá' apresentaram maior acidez nos estádios 1 (recém-colhida; > 0,70%) e 5 (maduro; 0,42%). Frutos maduros de 'Beta' foram os menos ácidos (0,15%) e também apresentaram, juntamente com a 'Ubá', o maior teor de sólidos solúveis (> 22%), bem superior à variedade tradicional Tommy Atkins (16,4%). Em função disso, a relação SS/AT da variedade Beta foi a de maior valor, chegando praticamente ao dobro das variedades Papo de peru, Tommy Atkins e Ubá. A variedade Beta destacou-se por apresentar melhores atributos para o consumo in natura.

Significado e impacto do trabalho: Conhecer as características de crescimento e de atributos de qualidade dos frutos permite planejar colheitas em função do conhecimento da época de maturação, bem como auxiliar na escolha de variedades para consumo in natura ou uso em indústria em função da qualidade dos frutos.