

Caracterização físico-química dos pontos de colheita de manga ‘Ubá’ produzida em sistema orgânico

Ian Santana Freitas¹, Elaine Goes Souza², Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki³, Luis Eduardo Pereira da Silva⁴, Adrielle Luisa de Jesus Itaparica⁵, Flávio Soares dos Santos⁶, Marcio Eduardo Canto Pereira⁷

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Bolsista do CNPq – Brasil, ianfreeitas@gmail.com; ²Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, elaine.goes@embrapa.br, ³ Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, fabiana.sasaki@embrapa.com, ⁴Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, edu-metallica@hotmail.com, ⁵Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, luisaitaparica@gmail.com, ⁶Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ssfla@outlook.com, ⁷Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, marcio.pereira@embrapa.com

A mangueira *Mangifera indica* é uma espécie frutífera de clima tropical e subtropical. O Brasil é o sétimo maior produtor de manga do mundo (FAOSTAT, 2017). No Brasil, a região semiárida do Nordeste tem a maior expressividade produtiva, com destaque para o estado da Bahia, que é o principal estado produtor de manga do país (IBGE, 2017). Os sistemas orgânicos de produção favorecem a manutenção e aumento da fertilidade do solo, evitam o uso de químicos sintéticos, visando produzir alimentos de boa qualidade. A mangueira ‘Ubá’ é uma planta vigorosa, com copa arredondada, densa e bem enfolhada, apresentam frutos pequenos e com polpa macia, firme, doce e fibras curtas; e quando maduros, a casca e a polpa tomam a coloração amarela, apresentando potencial para consumo ao natural e indústria de polpa. O presente estudo teve objetivo de caracterizar o ponto de colheita para mangas da variedade ‘Ubá’, produzidas em sistema orgânico. O trabalho foi realizado na fazenda Ceral, pertencente à empresa Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis – BA (Latitude: 12° 33' 47" S, Longitude: 41° 23' 24" W, Altitude: 394m) e no laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura. As mangas foram colhidas na maturação fisiológica em diferentes datas, contadas a partir dos dias após floração plena (DAF), e armazenadas em temperatura ambiente (25° ± 2°) por 16 dias, com avaliações a cada quatro dias. As variáveis avaliadas foram: Peso Inicial (g); Peso Fresco (g); Perda de Massa (g); Comprimento do Fruto (mm); Largura do fruto (mm); Espessura do Fruto (mm); Peso da Casca (g); Peso do Caroço (g); Rendimento de polpa (%); Colpaso Interno; Coloração da Polpa; Acidez Titulável (%); Sólidos Solúveis (%); Relação SS/AT e pH. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com cinco repetições por dia de análise. Os dados do experimento de longevidade foram analisados em esquema fatorial 4 x 5 (pontos de colheita x dias de análise). Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Observou-se que os frutos colhidos nos pontos mais precoces (82 DAF e 94 DAF), suportaram maior período de armazenamento, chegando a uma longevidade de doze dias, no entanto as análises feitas no primeiro dia após a chegada dos frutos, evidenciaram que os mesmos não apresentavam teor mínimo de 7°Brix exigido pelo MAPA, alcançando valores de média superiores somente aos oito dias de armazenamento para os frutos colhidos aos 82 DAF e na segunda data de análise para os frutos colhidos aos 94 DAF. Esses frutos também apresentaram coloração de polpa variando de verde a creme ao redor da semente. Os frutos colhidos nos pontos mais tardios (110 DAF e 130 DAF), apresentaram coloração de polpa variando de amarela ao redor da semente e plenamente amarelada, principalmente a última citada. Esses frutos demonstraram menor período de vida útil, suportando oito dias após a colheita, no entanto apresentando melhor relação entre as características físicas e químicas.

Significado e impacto do trabalho: É importante caracterizar o ponto de colheita para balizar o aproveitamento ótimo do fruto levando em consideração a sua destinação final. Os frutos de manga da variedade ‘Ubá’ possuem maior longevidade quando colhidos cerca de 80 a 100 DAF, no entanto a expressão do potencial de suas características químicas se dá em torno de 110 a 130 DAF.