



Caracterização físico-química de variedades de manga cultivadas em sistema orgânico de produção

Iohana Scarlet Almeida Guedes¹, Eliseth de Souza Viana², Ronielli Cardoso Reis², Nelson Fonseca², Jamille Mota Almeida¹, Jorge Antônio de Andrade Rodrigues Filho¹ e Luise de Oliveira Sena³

¹Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza, bolsista FAPESB da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ²Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ³Estudante de Agronomia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA.

A manga (*Mangifera indica* L.) é uma fruta de grande importância econômica, sendo considerada um destaque entre as frutas tropicais por ser saborosa, apresentar um aroma característico, coloração atraente, e também por ser nutritiva. Contudo, os atributos como cor, acidez titulável, sólidos solúveis e compostos bioativos, como vitamina C e carotenoides totais, podem variar de acordo com a variedade, estágio de maturação, clima, cuidados pré e pós-colheita e sistema de produção. O objetivo desse trabalho foi avaliar os atributos físico-químicos de frutos de dez variedades de mangueira cultivadas no sistema orgânico de produção na região da Chapada Diamantina-BA. As mangas foram cultivadas na Fazenda Ceral, localizada em Lençóis-BA, e o experimento foi conduzido seguindo o delineamento inteiramente casualizado, com três repetições, no Laboratório de Ciências e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizada em Cruz das Almas-BA. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e, quando significativo, aplicou-se o teste de Skott-Knott para a comparação das médias. Foram avaliados os atributos físicos: comprimento, largura, massa e rendimento em polpa. A cor da polpa dos frutos foi avaliada por meio das coordenadas L^* (Luminosidade), C^* (saturação) e h^* (ângulo de tonalidade). Além disso, foram feitas também as análises de pH, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT, carotenoides totais (CT) e vitamina C. Os atributos físicos mostraram que os frutos da variedade Ubá diferiram dos demais e caracterizaram-se pelas menores dimensões (comprimento de 6,72 cm; largura de 5,06 cm; massa de 101,80 g). As variedades Palmer, Surpresa e Favo de Mel apresentaram frutos com as maiores massas, acima de 450 g. Em relação à cor, as variedades Favo de Mel e Ubá apresentaram polpas alaranjadas mais claras enquanto que a 'Amrapali', 'Roxa Embrapa 141', 'Palmer' e 'Joa', as polpas alaranjadas mais escuras. A variedade Palmer apresentou o maior percentual de polpa (76,60%), seguida das variedades Imperial (73,36%), Surpresa (73,08), Roxa Embrapa 141 (72,72%) e Amrapali (71,23%). Os frutos das variedades Favo de Mel e Juazeiro 2 apresentaram polpas mais ácidas, com 0,74% e 0,64% de ácido cítrico, respectivamente. As variedades Beta e Ubá apresentaram teores de sólidos solúveis acima de 23 °Brix e a variedade Roxa Embrapa 141 apresentou a maior relação SS/AT (167,29). Os carotenoides totais foram mais elevados na polpa das variedades 'Roxa Embrapa 141' (94,67 µg/g) e 'Amrapali' (90 µg/g). Os teores de vitamina C variaram de 3,37 mg/100g ('Juazeiro 2') a 31,54 mg/100g ('Ubá'). Conclui-se que as dez variedades estudadas e cultivadas no sistema orgânico de produção na região da Chapada Diamantina, apresentaram frutos com características físico-químicas adequadas, seja para o consumo in natura ou para o processamento. As variedades Palmer, Imperial, Roxa Embrapa 141 e Surpresa apresentaram maiores rendimentos em polpa e são opções interessantes para a indústria de polpas e sucos. Entre essas variedades, destaca-se a 'Roxa Embrapa 141', que, além do alto rendimento em polpa, apresenta maior relação SS/AT e maiores teores de carotenoides totais.

Significado e impacto do trabalho: As diferenças de cor, rendimento, doçura e teores de vitaminas das mangas podem destiná-las para a produção de suco pelas agroindústrias ou para o consumo in natura. O presente estudo investigou frutos de dez variedades cultivadas no sistema orgânico de produção (sem agrotóxicos) a fim de observar tais diferenças e indicar o uso potencial dessas variedades.