

# Avaliação de frutos de mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes) quanto ao padrão para o mercado de polpa

Thales Amanajás da Silva Andrade<sup>1</sup>

Breno Correa Dantas<sup>2</sup>

Valeria Saldanha Bezerra<sup>3</sup>

Leandro Fernandes Damasceno<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Graduando em Engenharia Química/Universidade do Estado do Amapá, estagiário da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>2</sup> Graduando em Engenharia Química/Universidade do Estado do Amapá, estagiário da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>4</sup> Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

**Resumo** – A mangaba é uma das mais tradicionais e saborosas frutas da região Nordeste. Como a mangabeira corre risco de extinção, é considerada um dos temas prioritários para pesquisas que visem a sua conservação. Devido ao potencial de exploração da mangabeira, ainda em fase de domesticação, e pelo elevado consumo na forma de polpa, os aspectos pós-colheita dos frutos devem ser avaliados visando à conservação genética e ao potencial de exploração comercial dos frutos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de frutos de 28 matrizes oriundas do estado da Paraíba e 7 progênies coletadas no estado do Amapá, instaladas em área de cerrado no Amapá, para verificar sua adaptação a esse ecossistema, para fins de melhoramento genético da cultura. As mangabeiras foram instaladas no delineamento blocos ao acaso, em duas repetições, no Campo Experimental do Cerrado da Embrapa Amapá. Os frutos foram coletados de seis plantas, despulpados e homogeneizados; e as amostras, avaliadas no Laboratório de Alimentos (safra 2018) quanto a aspectos físico-químicos relacionados aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que dispõe de valores limites desses parâmetros para comercialização de polpa. Em relação à matéria seca, a média dos frutos de matrizes originadas da Paraíba variou de  $18,43\% \pm 0,30\%$  a  $22,96\% \pm 0,16\%$ , enquanto que materiais coletados no Amapá variaram de  $18,79\% \pm 0,07\%$  a  $21,41\% \pm 0,23\%$ , valores superiores ao valor mínimo de 8,5% do PIQ para polpa de mangaba. Quanto ao parâmetro de sólidos solúveis, os materiais da Paraíba obtiveram média de  $17,8 \text{ °Brix} \pm 0,7 \text{ °Brix}$  a  $23,0 \text{ °Brix} \pm 1,0 \text{ °Brix}$ , enquanto os do Amapá apresentaram valores entre  $17,3 \text{ °Brix} \pm 0,9 \text{ °Brix}$  e  $18,5 \text{ °Brix} \pm 1,1 \text{ °Brix}$ , valores superiores ao do PIQ (8,0 °Brix). Em relação ao pH, os materiais originados da Paraíba apresentaram valores variando de  $3,22 \pm 0,01$  a  $3,70 \pm 0,26$ , e os do Amapá, valores de  $3,52 \pm 0,03$  a  $4,10 \pm 0,16$ , caracterizados como mais básicos do que o valor limite do PIQ (2,80), o que pode comprometer sua conservação microbiológica. Em relação à acidez total, as polpas de matrizes da Paraíba apresentaram variações de  $1,38 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1} \pm 0,06 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1}$  a  $2,63 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1} \pm 0,23 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1}$ ; e as do Amapá, de  $1,46 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1} \pm 0,09 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1}$  a  $1,94 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1} \pm 0,13 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1}$ , superiores aos do PIQ ( $0,70 \text{ g ácido cítrico.100 g}^{-1}$ ). Assim, por meio desta avaliação inicial, tanto os materiais coletados no Amapá quanto os materiais introduzidos da Paraíba apresentaram desempenho promissor, em relação aos valores limites descritos no PIQ, para sua utilização na produção de polpa comercial de mangaba,

devendo, obrigatoriamente, passar por etapa de acidificação durante o beneficiamento, para garantir a qualidade microbiológica durante sua vida de prateleira, podendo ser uma alternativa real para os produtores em área de cerrado e empreendedores da área de processamento de alimentos.

**Termos para indexação:** mangaba, identidade, qualidade, cerrado.

Cadastro no Sisgen: A450768.

Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável.