



Atividade das enzimas α - e β -galactosidases de mangas

‘Tommy Atkins’ durante o desenvolvimento

Eliseu M. P. de Lucena¹, Joston S. de Assis², Ricardo E. Alves³, Joaquim Enéas Filho⁴

¹Curso de Ciências Biológicas/UECE, Av. Paranjana, 1700, Itaperi, CEP 60.740-903, Fortaleza-CE, Brazil, fone (85) 3101-9957, e-mail: eliseulucena@uece.br; ²Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE, Brazil; ³Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza-CE, Brazil;

⁴Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular/UFC, Fortaleza-CE, Brazil

O presente estudo objetivou caracterizar as alterações nos teores de pectinas, proteínas e atividades galactosidásicas durante o desenvolvimento dos frutos de mangueira (*Mangifera indica*), cv. Tommy Atkins, da antese até a colheita comercial, visando à definição do ponto de colheita ideal. Os frutos foram colhidos aos 63, 70, 77, 84, 91, 98, 105 e 112 dias após a antese (DAA), sendo feita as seguintes determinações: firmeza, pectina total, pectina solúvel, pectina de alta e de baixa metoxilação, protopectina, percentagem de solubilização da pectina e atividade das enzimas α - e β -galactosidases. Os resultados indicaram que as mangas ‘Tommy Atkins’ atingiram a maturidade fisiológica aos 98 DAA. A pectina total, dentre os estudados, foi o melhor indicador do estágio de desenvolvimento do fruto da mangueira cultivada sob irrigação no sub-médio São Francisco, considerando-se o seu alto coeficiente de determinação ($R^2 = 0,9509$, $P < 0,01$) e seu alto coeficiente de correlação com as pectinas de alta metoxilação ($R = 0,82$, $P < 0,01$).

Palavras-chave: *Mangifera indica*, fisiologia pós-colheita, pectina, proteína

Órgão Financiador: Funcap