

Estudo do desenvolvimento de manga ‘Tommy Atkins’ na região do Vale do São Francisco: caracterização física, físico-química e química

Eliseu Marlônio Pereira de Lucena¹, Joston Simão de Assis², Ricardo Elesbão Alves³, Joaquim Enéas Filho⁴

¹Universidade Estadual do Ceará (UECE), Ciências Biológicas, Av. Paranjana, 1700, Itaperi, 60.740-903, Fortaleza-CE; ²Embrapa Semi-Árido, 56302-970, Petrolina - PE; ³Embrapa Agroindústria Tropical, 60511-110, Fortaleza-CE; ⁴Universidade Federal do Ceará (UFC), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, Campus do Pici, Bl. 907, 60455-760, Fortaleza - CE (eliseulucena@uece.br)

O presente trabalho objetivou caracterizar as alterações físicas, físico-químicas e químicas, durante o crescimento dos frutos de mangueira (*Mangifera indica*), cv. Tommy Atkins, da antese até a colheita comercial, visando a definição do ponto de colheita ideal. Os frutos foram colhidos aos 35, 49, 63, 70, 77, 84, 91, 98, 105 e 112 dias após a antese (DAA), sendo feitas as seguintes determinações: escalas de coloração da casca, de coloração da polpa; sólidos solúveis totais (SST); acidez total titulável (ATT); pH; e relação SST/ATT. Os resultados indicaram que as mangas ‘Tommy Atkins’ atingiram a maturidade fisiológica aos 98 DAA. A relação SST/ATT foi o melhor indicador do estádio de desenvolvimento do fruto da mangueira cultivada sob irrigação, no sub-médio São Francisco, considerando-se o seu alto coeficiente de determinação ($R^2 = 0,9805$, $P < 0,05$) e seu alto coeficiente de correlação com sólidos solúveis totais e pH ($R = 0,93$, em ambas correlações, $P < 0,01$). Apoio Financeiro: FUNCAP