

METODOLOGIA DA SUPERFÍCIE DE RESPOSTA APLICADA À FORMULAÇÃO DE NÉCTAR DE MANGA 'PALMER'. AZOUBEL, P.M.(1); LOURA, S.M.A.(2); SOUZA, E.E.A.(2). (1) Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina, PE, Brasil, 56302-970. (2) Cefet Petrolina, BR 407, km 08, Jardim São Paulo, Petrolina, PE, Brasil, 56300-000. E-mail: pazoubel@cpatsa.embrapa.br

A viabilização do aproveitamento racional da manga, preservando ao máximo seus componentes nutricionais, é extremamente importante para o Brasil, que se apresenta como grande produtor mundial desta fruta. A manga pode ser processada de diferentes formas, como polpa, fruta em calda, sucos, néctares, geléias, entre outros. O néctar é uma bebida formulada com suco ou polpa de frutas diluída com xarope (água e açúcar) que segue como uma ótima opção para o mercado de processados, principalmente pela procura do consumidor por produtos mais convenientes, prontos para o consumo, além do apelo por produtos saudáveis e menos calóricos. O presente trabalho teve como objetivo a formulação de néctar de manga 'Palmer' utilizando a metodologia da superfície de resposta. O estudo foi realizado através de um planejamento experimental fatorial 2^2 , com triplicata no ponto central. Os níveis estudados foram 40 e 60% (p/p) para a concentração da polpa e 5 e 20% (p/p) para a concentração de açúcar no xarope. Para análise dos dados experimentais obtidos foi utilizado o software Statistica 5.0. As respostas sólidos solúveis (SST), acidez total titulável (ATT) e açúcares totais (AT) foram ajustadas a polinômios com coeficientes de correlação superiores a 0,89. A análise estatística dos dados mostrou que a concentração de sacarose exerceu maior influência nas respostas SST e AT, enquanto a concentração da polpa foi a variável que mais influenciou a ATT, a um nível de significância de 5%. De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação, é possível obter néctar de manga 'Palmer', utilizando as menores concentrações de polpa e açúcar testadas neste estudo.