

CLARIFICAÇÃO DE SUCO DE MANGA (*Mangifera indica*) POR TRATAMENTO ENZIMÁTICO ASSOCIADO A MICROFILTRAÇÃO

**S.V. ROSA¹, L.M.C.CABRAL^{2*}, M.F.ROSA², F.S.GOMES²,
e L.F.M.SILVA²**

¹UFRRJ - Dep. de Tecnologia de Alimentos

²EMBRAPA Agroindústria de Alimentos

Av. das Américas 29501, 23020-470 - Rio de Janeiro – RJ

*email: lcabral@ctaa.embrapa.br

Neste trabalho, suco de manga foi clarificado através de tratamento enzimático e posterior microfiltração. Foram testados três diferentes preparados enzimáticos, em dois níveis de concentração e dois tempos de tratamento, 30 e 60 minutos. A microfiltração foi realizada em um sistema da “Koch Membrane System” modelo “Protosep IV”, utilizando uma membrana tubular com tamanho de poros equivalente a 0,3µm. A viscosidade dos sucos de manga submetidos aos diferentes tratamentos foi reduzida em aproximadamente 50 e 60%, para o tempo de tratamento de 30 e 60min, respectivamente. Foi observado também, qualitativamente, que a concentração de pectina nas amostras de suco tratadas enzimaticamente foi consideravelmente menor do que no suco integral. Em relação a microfiltração, o tratamento enzimático elevou o valor do fluxo permeado de 14 para 58,0L/hm², quando foi utilizada uma pressão transmembrânica de 1 bar e para 34,3L/hm² quando a pressão utilizada foi igual a 2 bar, viabilizando o uso da tecnologia de membrana para a clarificação do suco de manga.