

## **CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE MANGA 'TOMMY ATKINS' ORIUNDA DE LIMOEIRO DO NORTE, CE.**

Denise Josino Soares<sup>1</sup>, Ana Carolina da Silva Pereira<sup>1</sup>, Juliana Nascimento da Costa<sup>1</sup> Raimundo Wilane de Figueiredo<sup>1</sup>, Ricardo Elesbão Alves<sup>2</sup>

1 Universidade Federal do Ceará 2 Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil, relesbaoa@yahoo.com.br

A produção e exportação de manga no Brasil estão concentradas 80% na cultivar 'Tommy Atkins'. Essa cultivar possui características importantes como cor da casca atraente, alta produtividade e vida pós-colheita longa. Esse trabalho teve como objetivo avaliar as características químicas e físico-químicas em frutos de manga 'Tommy Atkins'. Os frutos foram oriundos de áreas comerciais do Pólo Baixo Jaguaribe da região de Limoeiro do Norte, Ceará, onde foram colhidos manualmente, maduros e diretamente da planta, sendo transportados em caixas de papelão, tipo exportação, para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical. Os frutos foram divididos em quatro repetições, com cada repetição formada por quatro frutos, onde foram avaliados quanto às seguintes características: sólidos solúveis (SS), pH, Acidez Total Titulável (AT), relação SS/ AT, vitamina C, açúcares totais e redutores, pectina total e solúvel, carotenóides totais e flavonóides amarelos . Os valores médios encontrados para as características avaliadas foram; SS 16,8 °Brix, pH 4,30, AT 0,30 %, SS/AT 57,60, vitamina C 24,48 mg/100g, açúcar total 14,12% e redutor 1,5%, pectina total 0,32 mg/100g e solúvel 0,25 mg/100g, carotenóides totais 3,33 mg/100g e flavonóides amarelos 5,26mg/100g. A manga 'Tommy Atkins' apresentou um alto teor de sólidos solúveis, característica bastante apreciada pelos consumidores e um elevado conteúdo de carotenóides totais, podendo ser considerada rica nesta característica.

Órgão financiador: UFC, CAPES, CNPq, EMBRAPA.