

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA MANGA COMUM E MANGA BACURI ORIUNDAS DO ESTADO DO PARÁ

CORDEIRO, B. S. (1); MATTIETTO, R. A. (2); LOPES, A.S. (1)

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos - Departamento de Engenharia de Química e de Alimentos – Caixa Postal 479, Cep 6605110, UFPA – Belém, PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Belém, PA. E-mail: beatriz_santoscordeiro@oi.com.br

A manga pertence à família *Anacardiaceae* e está entre as frutas tropicais de maior expressão econômica nos mercados brasileiro e internacional. É uma fruta polposa, de cor e aroma muito agradáveis, além de ser uma rica fonte de carotenóides e carboidratos. O objetivo deste trabalho foi realizar a caracterização físico-química em duas variedades de manga comumente encontradas no Estado do Pará. As mangas comum e bacuri foram adquiridas de produtores junto à CEASA-PA, estando no grau de maturação “de vez”. As metodologias de composição centesimal e caracterização físico-química seguiram métodos oficiais AOAC (1997). Os carotenóides totais foram determinados segundo Rodriguez-Amaya (1999), assim como a análise instrumental de cor seguiu padrões CIELab. Os resultados obtidos na caracterização mostraram que a manga bacuri é mais ácida (pH 4,19; acidez 0,35%) e bem mais rica em vitamina C (96,74mg/100g±1,47) em comparação a manga comum (pH 4,67; acidez 0,17% e teor médio de vitamina C de 77,77mg/100g±0,31). Os teores de açúcares totais e redutores para manga comum e manga bacuri foram 10,80 e 5,10g/100g; 11,31 e 4,47g/100g, respectivamente. Os percentuais de sólidos solúveis totais foram muito próximos, 13,5°Brix para a manga comum e 13,3°Brix para manga bacuri. Praticamente, o teor de umidade é o mesmo em ambas as frutas (médias de 85%), assim como o teor de cinzas é bem similar (média de 0,35%). O teor de proteínas foi baixo nas duas variedades, o que é comum em frutas, porém a manga comum apresenta maior teor (0,45%) em relação a manga bacuri (0,28%). Com baixos teores de lipídios, as mangas apresentaram valores energéticos de 58,3 e 59,2kcal/100g, respectivamente. Em relação aos carotenóides totais, a manga comum apresentou teor ligeiramente superior (27,6µg/g±0,14) que o da manga bacuri (24,7µg/g±0,08). A análise de cor também apresentou similaridades entre as duas frutas estudadas.

Palavras chaves: *Mangifera indica* L., caracterização físico-química, carotenóides

Fonte financiadora: EMBRAPA.