

### **Avaliação qualitativa preliminar de frutos de mangabeiras (*Hancornia speciosa* Gomez) em área de cerrado no Amapá**

Valeria Saldanha Bezerra<sup>369</sup>

Ana Paula da Silva Freire<sup>370</sup>

Gilberto Ken-Iti Yokomizo<sup>371</sup>

A mangabeira é considerada uma das doze espécies frutíferas de altíssima prioridade para o Brasil, por seu risco de extinção tornando-a como uma das prioritárias para pesquisas que visem sua conservação. Considerando que a mangaba é ainda uma cultura ainda em fase de domesticação, aspectos relacionados com a pós-colheita dos frutos deve ser avaliado visando sua conservação genética, mas também seu elevado potencial de exploração dos frutos. O objetivo deste trabalho foi avaliar frutos de três materiais coletados e instalados no BAG da Embrapa Amapá em área de cerrado, comparando-os com frutos de material considerado superior originado do estado da Paraíba e instalado também em condições de cerrado, quanto a alguns aspectos físico-químicos relacionados aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do MAPA para processamento de polpa de mangaba. Em relação à matéria seca, a média dos frutos ficou em torno de 17,53%, superior ao valor mínimo de 8,5% do PIQ para polpa de mangaba. O material originado da Paraíba obteve média superior (20,64%) significativa em relações às progênies AP34 (17,04%), AP03 (16,98%) e AP20 (15,48%) originadas de coletas no Amapá. Quanto ao fator sólidos solúveis, os materiais obtiveram média de 14,55°Brix, superior ao valor mínimo de 8,0°Brix do PIQ. O material originado da Paraíba (17,37°Brix) e a AP03 (14,67°Brix) apresentaram valores superiores estatisticamente aos demais, sendo que as progênies AP20 (13,3°Brix) e AP34 (12,87°Brix) apresentaram desempenhos similares entre si. Por meio desta avaliação primária, os materiais coletados no estado e os materiais introduzidos da Paraíba apresentaram desempenho promissor em relação ao PIQ para produção de polpa de mangaba, podendo ser uma alternativa viável de utilização para os produtores amapaenses em área de cerrado.

Palavras-chave: mangaba, qualidade, polpa.

---

<sup>369</sup> Pesquisadora Embrapa Amapá, Engenheira Agrônoma e MSc. Ciência dos Alimentos.

<sup>370</sup> Curso de Licenciatura em Química da Universidade Estadual do Amapá.

<sup>371</sup> Pesquisador Embrapa Amapá, Engenheiro Agrônomo e Dr. em Genética e Melhoramento de Plantas.