

Efeito da pasteurização nas características físico-químicas de polpa de manga Itiuba

Luise Oliveira Sena¹; Eliseth de Souza Viana²; Mabel Ribeiro Sousa³, Angela Aparecida Lemos Furtado⁴, Tatiane da Silva Amorim⁵

¹Estudante de Nível Médio; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁴Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos; ⁵Assistente da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: eliseth@cnpmf.embrapa.br, mabel@cnpmf.embrapa.br, tatiane@cnpmf.embrapa.br

A manga (*Mangifera indica*, L.) é uma espécie cultivada nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. Devido à sua produção sazonal, a industrialização na forma de polpa é uma alternativa interessante para suprir a demanda da fruta na entressafra. Polpa ou purê de manga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado. O objetivo deste estudo foi avaliar polpas de manga (variedade Itiuba) não pasteurizadas (polpa bruta e polpa refinada) e pasteurizada (90°C 20 s⁻¹), provenientes de uma indústria processadora do sudoeste da Bahia, quanto à composição físico-química. A polpa foi coletada em dezembro de 2010 e, após o congelamento das amostras na indústria, as mesmas foram transportadas para o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa para a realização da caracterização físico-química. As características avaliadas foram: pH, acidez titulável (g ácido cítrico 100 g⁻¹), sólidos solúveis (SS °Brix), *ratio*, carotenoides totais (CT µg g⁻¹), vitamina C (mg 100 g⁻¹), açúcares redutores (AR g glicose 100 g⁻¹) e açúcares totais (g glicose 100 g⁻¹). Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva. Verificou-se que a etapa de refino não promoveu alterações no pH (3,44±0,03), na AT (0,81±0,01 g de ácido cítrico 100 g⁻¹) e nos conteúdos de CT (29,74±1,10 µg 100 g⁻¹), AR (4,99±0,06 g de glicose 100 g⁻¹) e açúcares totais (10,01±0,46). Por outro lado, a etapa de pasteurização ocasionou perdas da ordem de 8,84% e 10,08% nos conteúdos de carotenoides totais e vitamina C, respectivamente. Considerando que a legislação vigente estabelece para polpa de manga teor mínimo de sólidos solúveis igual a 11°Brix, pH entre 3,3 e 4,5, acidez titulável mínima igual a 0,32 g de ácido cítrico 100 g⁻¹ e teores máximos de açúcares totais naturais da manga igual a 17 g 100 g⁻¹, constatou-se que produto está em conformidade com a legislação vigente no que diz respeito à acidez titulável (0,46±0,01), SS (15,62±0,04) e açúcares totais (11,92±0,43). Conclui-se que a temperatura utilizada para a pasteurização preserva a maior parte do conteúdo de carotenoides totais (91,16%) e vitamina C (89,92%) do produto.

Palavras-chave: *Mangifera indica* L.; tratamento térmico; vitamina C; carotenoides