

---

**Quantificação dos teores de carboidratos, acidez e compostos bioativos em frutos de manga de origens diversas**

ROSATTI, S. R.; RISTOW, N. C; TRINDADE, D. C.; RIBEIRO. T. P.; LIMA, M. A. C. DE

Sormani Roberto Rosatti (Embrapa Bolsista BFT/FACEPE); Nara Cristina Ristow (Bolsista DCR, CNPq/FACEPE); Danielly Cristina da Trindade(Laboratorista, Embrapa Semiárido); Thalita Passos Ribeiro(Bolsista CAPES, UFERSA); Maria Auxiliadora Coêlho de Lima (Pesquisadora, Embrapa Semiárido )

**Palavras-Chave/Keywords:** recursos genéticos, pós-colheita, qualidade

A manga (*Mangifera indica*. L) é uma das principais frutas cultivadas no Nordeste do Brasil. Porém, havendo predomínio absoluto da Tommy Atkins, faz-se necessário buscar progênies com características equivalentes ou superiores e inserir novas cultivares promissoras no mercado. Assim, neste estudo objetivou-se quantificar a acidez e os teores de carboidratos e de compostos bioativos em 11 acessos de manga de do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido. Os acessos Olour, Amrapali, Apple DCG406, Black Java, Chené, Kensington, Manila, Monzaniillo, Maya, Mon Amon DCG 407 e Tommy Atkins foram avaliados na maturidade fisiológica e maduros. O Delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em fatorial 11 x 2 com três repetições de dez frutos. O acesso Amrapali se destacou pela acidez moderada e altos teores de sólidos solúveis (SS), açúcares solúveis, amido e ácido ascórbico (96,33mg.100mL<sup>-1</sup>) na maturidade fisiológica, e de carotenoides (2,30mg.100g<sup>-1</sup>) quando maduro. Os acessos Olour e Maya também tiveram destaque pelos altos teores de SS, açúcares solúveis totais e redutores na maturidade fisiológica, enquanto Mon Amon DCG 407 manteve os altos teores de ácido ascórbico durante o amadurecimento. Os acessos citados podem ser usados em programas de melhoramento genético da manga visando o aumento das variáveis avaliadas.