



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Qualidade de manga cultivadas sob dois sistemas de cultivo

Wallber C. FERREIRA, Eliane de S. COSTA, Adriana F. dos SANTOS, Maíra F. LOPES, Emanuel T. do R. FARIAS.

Wallber Carneiro Ferreira

Aluno do curso de Engenharia de Alimentos – UFCG/UATA/CCTA

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: wallbercarneiro@hotmail.com

A manga brasileira apresenta um grande potencial de crescimento, a Tommy Atkins é a mais cultivada e exportada no país por ter boa produtividade, boa capacidade de adaptação a diferentes ambientes de cultivo, maior tolerância a doenças, além de apresentar frutos com qualidade razoável e boa conservação pós-colheita. A fécula de mandioca pode ser utilizada para formação de revestimentos comestíveis, cujas principais características são a boa aparência e boa resistência a trocas gasosas. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de manga *Tommy Atkins* produzidas pelo sistema de produção convencional e orgânico durante o armazenamento com diferentes concentrações de fécula de mandioca. Os frutos foram recobertos com fécula de mandioca a 1% e 3%, e o controle (sem fécula). As condições de armazenamento utilizadas foram câmaras incubadoras BOD. A avaliações na temperatura de 12°C foram realizadas a cada 5 dias (0, 5, 10, 15 e 20 dias pós-colheita). A caracterização inicial dos frutos foi realizada logo após a colheita, indicando o ponto 0 (zero), na escala de avaliações. Foram realizadas avaliações físico-químicas: conteúdo de sólidos solúveis, acidez titulável, pH e ácido ascórbico, seguindo o período de avaliações. Verificou-se um aumento do teor de sólidos solúveis com o avanço dos períodos de armazenamento, independentes dos tratamentos, estádios de maturação e sistema de cultivo avaliado. Observando-se também que o teor de SS aumentou em função dos estádios de maturação, detectando-se um maior aumento para os frutos no estágio I, observou-se que os teores de acidez titulável para os frutos armazenados a 12° C para os dois sistemas de cultivo apresentaram menor perda da acidez durante os períodos de armazenamentos, independente dos estádios e tratamentos avaliados. Na maioria dos frutos a acidez representa um dos principais componentes do 'flavor', sendo este um componente essencial da aceitação de um fruto íntegro, também observou-se que houve pouca variação para os valores de pH para os frutos armazenados sob 12°C, detectando-se menores valores de pH para os frutos armazenados a 12° C. O pH aumentou de 3,55 para 4,18 durante a maturação para frutos do sistema convencional e de 3,80 a 4,19 para frutos cultivados sob sistema orgânico. Verificou-se também que os frutos produzidos sob sistema convencional apresentou-se teores mais elevados de ácido ascórbico, provavelmente o sistema orgânico utilizado deve ser melhor avaliado.

**Palavras-chave:** características físico-químicas; sistemas de cultivos.

