



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Efeito do sistema produtivo, convencional e orgânico, na avaliação físico-química de compota de manga

Lorena L. MEDEIROS¹, Thaisa C. M. BARBOSA², Flávia I. N. MOREIRA¹, Emanuel T. R. FARIAS³,
Maíra F. LOPES⁴

Lorena Lucena de Medeiros

¹Discentes do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG/CCTA/UATA. ²Aluna do Ensino Médio, bolsista PIBIC Jr. ³Técnico de Laboratório – CCTA/UFCG. ⁴Profa. da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos - UFCG/CCTA/UATA- Pombal-PB. E-mail: mairafelinto@ccta.ufcg.edu.br

A manga destaca-se como uma fruta de alto potencial tecnológico em muitas regiões, principalmente as tropicais podendo ser comercializada como fruta fresca ou processada na forma de doces em calda, sucos, néctar, geléias e sorvetes devido as suas ótimas características organolépticas como sabor, aroma, suculência e também pelo crescente desenvolvimento de sua produção. A manga contém carboidratos, betacaroteno (provitamina A), vitamina C e em quantidades razoáveis vitaminas do complexo B, além de alguns sais minerais, principalmente ferro. No Brasil, as modernas técnicas de irrigação e produção integrada caracterizada pelo uso mínimo e controlado de agroquímicos, que preserva o meio ambiente, permitem a produção de frutas, com qualidade e que apresenta características nutricionais e fundamentalmente saudáveis. A fruta em calda é um dos produtos processados que apresenta grande aceitação em todo o mundo. O objetivo deste trabalho foi elaborar compota de manga orgânica e convencional e comparar as principais características físico-químicas, sendo de grande importância, pois além de nutritivas, as frutas em conserva são uma opção prática e versátil. As mangas foram obtidas do Instituto Federal de Ensino Tecnológico, São Gonçalo – PB e as compotas foram produzidas no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuário do CCTA/UFCG, campus Pombal, seguindo algumas etapas de processamento dentre elas: recepção, seleção, lavagem, descascamento, corte, branqueamento, acondicionamento, adição da calda, exaustão, fechamento e resfriamento. Foram analisadas quanto ao teor de Sólidos Solúveis (%SS), Acidez Titulável(%AT), pH, Açúcares redutores e totais e ácido ascórbico. As médias de todas as determinações físico-químicas foram analisadas utilizando-se a Análise de Variância (ANOVA) e o teste de Tukey, ao nível de 5% de significância. O conteúdo de sólidos solúveis não diferiu entre as compotas de mangas oriundas da produção orgânica e convencional, que foi 30,43% para esta e 29,97% para aquela. Também não foi observada diferença nos valores para os parâmetros de Acidez titulável e pH das compotas, que foi de 0,33% e 0,22% para as compotas de mangas oriundas do plantio convencional e orgânico, respectivamente. Houve diferença significativa apenas no teor de açúcares redutores das compotas, sendo o da compota convencional (4,47%) superior ao da orgânica (2,43%). As compotas também não diferiram entre si quanto ao teor de ácido ascórbico, apresentando a primeira 13 mg de ácido ascórbico/100g da amostra e a segunda 12,50 mg de ácido ascórbico/100g. Portanto, as compotas analisadas não apresentaram diferença nos parâmetros supracitados, com exceção para o teor de açúcares redutores.

Palavras-chave: manga, compota, orgânico, convencional, físico-química.

