



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Caracterização físico-química de polpa de mangostão (*Garcinia mangostana* L.) comercializada em Santa Izabel do Pará-PA

Darlan W. B. ROQUE<sup>1</sup>, Erasto, F. A. NETO, Hugo S. G. SILVEIRA, Alison B. B. de SOUSA, Aline K. P. ARAÚJO

Darlan Willer Batista Roque<sup>1</sup>

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: darlan\_roque@hotmail.com

O mangostão é considerado a fruta mais famosa e mais saborosa do trópico asiático. O Brasil tem um enorme potencial para a produção desta fruta, por seu clima tropical, e o estado do Pará destaca-se como um dos maiores produtores brasileiros desta fruta. O mangostão deve ser consumido, preferencialmente, in natura. Perde facilmente o sabor, oxida e muda de cor quando lhe é adicionado açúcar no preparo de sucos. Em consequência da escassez de estudos referentes aos componentes físico-químicos deste fruto, o objetivo deste trabalho é realizar a caracterização físico-química da polpa do mangostão. Foram adquiridos 16 Kg de fruto no mês de março de 2009, através de uma cadeia de supermercados situados no município de Santa Izabel do Pará. Foram realizadas análises físico-químicas para determinação de Sólidos solúveis totais ( $14 \text{ }^\circ\text{Brix} \pm 0,15$ ), pH ( $2,90 \pm 0,08$ ), Acidez total em ácido cítrico ( $0,50 \pm 0,10$ ), Sólidos totais ( $15,87 \pm 0,75$ ), Umidade ( $84,13 \pm 0,75$ ), Cinzas ( $0,10 \pm 0,04$ ), Gordura ( $0,17 \pm 0,18$ ) e Proteína ( $3,12 \pm 0,22$ ). As frutas e seus derivados em geral são de importância significativa na alimentação, contribuindo para a obtenção de um leque de substâncias nutritivas. Para o valor de pH da polpa de mangostão (2,9), observou-se que o mesmo é bastante baixo e por si só contribuiria para um sabor amargo, mas é compensado pelo elevado conteúdo em açúcares ( $14 \text{ }^\circ\text{Brix}$ ), isto explica porque o fruto fresco é tão intenso em sabor. Quando observados outros fatores como Cinzas e a Acidez, considerou-se algumas particularidades de clima e solo da região de Santa Izabel do Pará. O teor de água nas frutas depende de diversos fatores como clima, estação do ano, período de produção, entre outros. A polpa do mangostão apresenta características interessantes para o setor alimentício, uma matéria-prima que tem como principal arma seu sabor e odor agradável, caracterizando-se como matéria-prima com boa possibilidade de industrialização. Sugere-se novos estudos que proporcionem o surgimento de novos produtos à base da polpa de mangostão (*Garcinia mangostana* L.).

**Palavras-chave:** caracterização, mangostão, qualidade.

