

ANÁLISE POR CG/EM DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DO AROMA DE ALGUMAS VARIEDADES DE FRUTOS DA MANGUEIRA (MANGIFERA INDICA LINN.)

Alcy Favacho Ribeiro (Bolsista de Iniciação Científica),
José Guilherme Soares Maia (Pesquisador MPEG/CNPq)
e Eloísa Helena de Aguiar Andrade (DEL/MPEG/Projeto Plantas Aromáticas)

A região amazônica dispõe de um grande potencial de árvores frutíferas, sendo que muitos destes frutos têm valor comercial e normalmente são encontrados em feiras da região, os quais são utilizados, de um modo geral, na fabricação de sucos, sorvetes, geléias e doces por possuírem sabores agradáveis e forte aroma. A manga - fruto da mangueira, árvore da família das Anacardiáceas - é uma fruta tropical e todos os seus cultivares pertencem à espécie *Mangifera indica* Linn. Algumas variedades de manga (paulista, comum, chana, keith, bacuri, rosa, carlota) que apresenta diferenças no tamanho, na forma, na coloração e sabor, foram submetidos à extração de aromas usando sistema de microdestilação a vapor (CHROMPACK), cujo propósito é concentrar traços de compostos voláteis provenientes de solução aquosa e extraí-los por solventes orgânicos (n-pentano). Os componentes voláteis das misturas que compõem cada aroma foram identificados pela técnica de cromatografia de gás acoplado à espectrometria de massa (INCOS XL), utilizando-se coluna capilar J & W SCIENTIFIC DB5 e hélio como gás de arraste. Em geral, as análises mostraram como resultados, misturas de ésteres, álcoois, terpenos e pequenas quantidades de outros compostos, sendo que os constituintes principais identificados para as sete variedades foram: terpinoleno, limoneno, mirceno, alfa-pineno, 3-careno e beta-cariofileno.