

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DO NÉCTAR DE MANGA (MANGIFERA INDICA L.) VARIEDADE BACURI

Andreza de Paula Fernandes

A manga bacuri (*Mangifera indica* L.) pertencente a família Anacardiaceae, apresenta sabor agradável, polpa abundante e macia, pouca fibra e é bastante qualificada no comércio. Alguns estudos direcionados à industrialização da manga na elaboração de compotas, doces, néctares e outros, têm sido feitos, sendo necessário no entanto, saber quais as variedades mais apropriadas para tais processos. Neste trabalho apresenta-se os dados obtidos na elaboração do néctar da manga bacuri, com o objetivo de se verificar as alterações do mesmo após um período de estocagem em prateleira à temperatura ambiente. Na elaboração do néctar foram testadas 6 formulações distintas e uma foi selecionada por um determinado número de provadores (100g polpa + 54,76g açúcar + 300ml água destilada + 0,4ml ácido cítrico a 10%, tratamento térmico 80submetida as seguintes análises: físico-químicas (pH, sólidos solúveis, cinzas, vitamina C, acidez titulável, ácidos orgânicos e densidade); microbiológicas (coliformes totais, coliformes fecais, bolores e leveduras); sensorial (teste de preferência e teste de aceitabilidade proporcional); reológica (viscosidade) e cromatográfica [através de um sistema CG-EM com uma programação de temperatura de 40extraído por hidrodestilação, apresentou como principal constituinte o (-terpinoleno (41,7%) e manteve as características mais próximas da polpa da fruta in natura, com coloração e sabor agradáveis. De acordo com Andrade (dados ainda não publicados), observou-se que a manga bacuri se insere no grupo das que apresentam o (-terpinoleno como principal constituinte do aroma, como as variedades: chana, comum, coquinho, cheiro, cameté e carlota.

Orientadora: Maria das Graças Bichara Zoghbi, Departamento de Botânica.

Vigência da bolsa: agosto de 1997 a julho de 1998.