

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE MANGA ORGÂNICA

Izaias Tupinambá Araújo Júnior¹; Vanessa de Oliveira Almeida²; Eliseth de Souza Viana³.

¹Graduando em Nutrição (UNIMAM), UNIMAM, izajrnutri@hotmail.com; ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), UNIMAM, voagro@gmail.com; ³Doutora em Microbiologia Agrícola (UFV)

A manga é uma das frutas tropicais mais apreciadas no mundo, devido suas características sensoriais como aroma, sabor e coloração, além de ótimos aspectos nutricionais como ácido ascórbico, carotenoides e antioxidantes. É uma cultura que sofre muito com ataques de pragas e insetos, desta forma a utilização de agrotóxicos para o combate é bem comum. Entretanto os males que esses agentes químicos causam a saúde do homem à longo prazo não são mais novidade o que faz aumentar a procura de produtos orgânicos. A fruta pode ser consumida tanto in natura, quanto na forma processada. O processamento na forma de polpa é uma alternativa interessante, pois permite o consumo da mesma durante todo o ano. O presente estudo tem como objetivo geral analisar as características físicas, físico-químicas e os teores de compostos bioativos da polpa da manga orgânica e como objetivos específicos avaliar a estabilidade da vitamina C, dos carotenoides dos frutos in natura, antioxidantes e polifenóis extraíveis totais durante o armazenamento à -18°C em tubos plásticos de centrífuga do tipo falcon envoltos por papel alumínio, além de comparar os resultados das mangas orgânicas com os encontrados na literatura para as mangas cultivadas de forma tradicional e pôr fim identificar qual das variedades apresentam melhores perfis nutricionais. Este estudo, trata-se de uma pesquisa descritiva, com procedimentos embasados em análise experimental com abordagem quantitativa. Serão avaliados frutos maduros de oito variedades de manga orgânica, quanto à acidez titulável, pH, ratio, teores de polifenóis extraíveis totais, antioxidante, carotenoides, e vitamina C, além das coordenadas de cor L*, a*, b*, C* e h*. Serão realizadas três repetições experimentais. Os dados referentes ao tempo zero serão submetidos à análise de variância e teste de Skott-Knott a 5% de probabilidade. Com esse estudo espera-se conhecer as características de diferentes variedades de manga orgânica in natura, assim como da sua

Palavras-chave: *Mangifera indica*. Vitamina C. Carotenoides.