

Santos, P.S.; Santana, J.G.S.; Silva Júnior, J.F.; Freitas, L.S.; Silva, A.V.C. 2015. Caracterização de acessos de mangaba oriundos da Ilha do Marajó, PA. In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

1 **Caracterização de acessos de mangaba oriundos da Ilha do Marajó,**
2 **PA. Priscilla S. Santos¹; Josefa Grasiela Silva Santana¹, Josué Francisco da Silva**
3 **Júnior², Lisiane dos Santos Freitas¹; Ana Veruska Cruz da Silva²**

4 ¹UFS – Universidade Federal de Sergipe- Av. Marechal Rondon s/n, 49100-000 – São Cristovão-SE.
5 priscilla-santana1987@bol.com.br, grasi_agronomia@hotmail.com, lisiane_santos_freitas@yahoo.com.br

6 ²Embrapa Tabuleiros Costeiros–Av. Beira Mar, n. 3250, 49025-040, Jardins, Aracaju–
7 SE.ana.veruska@embrapa.br,

8 **RESUMO**

9 A mangabeira é uma árvore originária do Brasil e é a planta símbolo do Estado de
10 Sergipe, protegida por lei. A fruta é consumida *in natura* e processada. A indústria de
11 processamento utiliza as frutas para a fabricação de doces, néctares, sucos e também a
12 comercialização de pequenas frações congeladas. O objetivo do presente trabalho foi
13 caracterizar os atributos de qualidade de frutos de mangaba do acesso AB (Água Boa),
14 originário do Estado do Pará, pertencente ao Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa
15 Tabuleiros Costeiros. Avaliou-se o peso médio, tamanho, teor de matéria seca, proteína
16 bruta, acidez total titulável (ATT), pH, sólidos solúveis (SS). Os frutos de mangaba do
17 acesso AB apresentaram boa qualidade nutricional. Estudos de caracterização dos
18 acessos do BAG mangaba devem ser contínuos para difusão de possibilidades de uso da
19 fruta e conservação desse importante recurso genético.

20

21 **PALAVRAS-CHAVE:** *Hancornia speciosa*, *frutas tropicais*, *agroindústria*

22

23 **ABSTRACT**

24 **Characterization of mangaba access from Marajo Island, PA**

25 Mangaba is a native fruit tree of Brazil and is Sergipe symbol, protected by law. The
26 fruit is consumed fresh and processed. The industrial process is for the manufacture of
27 sweets, nectars, juices and also the marketing of small frozen fractions. The objective of
28 the present study it was to characterize attribute of quality of mangaba fruits of AB
29 access (Água Boa), originating in the Pará State, from Germplasm Bank of Embrapa
30 Coastal Tablelands. We evaluated the average weight, size, dry matter content, crude
31 protein, total titratable acidity (TA), pH, soluble solids (SS). The acess of mangaba AB
32 has a high nutritional quality. The characterization of accessions of BAG must be

Santos, P.S.; Santana, J.G.S.; Silva Júnior, J.F.; Freitas, L.S.; Silva, A.V.C. 2015. Caracterização de acessos de mangaba oriundos da Ilha do Marajó, PA. In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

33 continuous for diffusion of possibilities for use and conservation of this important
34 genetic resource.

35

36 **Keywords:** *Hancornia speciosa*, tropical fruits, agroindustry

37

38 **INTRODUÇÃO**

39 A mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes), frutífera do grupo das Eudicotiledoneas,
40 pertencente à família Apocynaceae, é planta de porte médio, que atinge de 5 a 10 metros
41 de altura. É uma espécie nativa do Brasil, encontrada espontaneamente em várias
42 regiões do país, desde os Tabuleiros Costeiros e Baixadas Litorâneas do Nordeste, onde
43 é mais abundante, até às áreas sob Cerrado da região Centro-Oeste. Verifica-se ainda
44 sua abrangência nas regiões Norte e Sudeste (VIEIRA NETO et al., 2002).

45 O nome “mangaba” tem origem na língua tupi-guarani e significa “coisa boa de comer”.

46 Os frutos são utilizados para o consumo *in natura* e industrialização no preparo de
47 polpas, sucos, coquetéis, doces em calda, geleias, licores, vinhos, xaropes e compotas
48 (FERREIRA E MARINHO, 2007).

49 Para estudo da qualidade dos frutos, podem ser adotados vários parâmetros, sejam eles
50 físicos ou químicos. Esses parâmetros são geralmente influenciados pelos seguintes
51 fatores: edafoclimáticos, cultivar, época e local de colheita, tratos culturais, e manuseio
52 na colheita e pós-colheita, e variam em função do destino do fruto e das exigências do
53 mercado consumidor (FAGUNDES E YAMANISHI, 2001).

54 O objetivo do presente trabalho foi realizar análises físico-químicas de frutos de
55 mangaba do acesso AB (Água Boa) para verificação de qualidade.

56

57 **MATERIAL E MÉTODOS**

58 Utilizou-se o acesso AB (Água Boa), oriundo da Ilha de Marajó, PA, e implantado no
59 Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Tabuleiros Costeiros (CPATC), localizado
60 em Itaporanga d’Ajuda, Sergipe (11°06’40’’ S e 37°11’15’’ W).

61 Para realização das análises, 40 frutos foram colhidos aleatoriamente, em estágio “de
62 vez”.

63 Os frutos foram acondicionados em sacos plásticos de polietileno e transportados para o
64 Laboratório de Ecofisiologia Vegetal e Nutrição Mineral de Plantas do CPATC. Em

Santos, P.S.; Santana, J.G.S.; Silva Júnior, J.F.; Freitas, L.S.; Silva, A.V.C. 2015. Caracterização de acessos de mangaba oriundos da Ilha do Marajó, PA. In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

65 triplicata, foram analisados quanto à massa fresca, diâmetro longitudinal e transversal,
66 teor de matéria seca (MS), proteína bruta (PB), sólidos solúveis (SS), acidez total
67 titulável (ATT) e pH. As análises de ATT, SS e pH foram realizadas de acordo com a
68 metodologia de Adolfo Lutz (2005).

69

70 **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

71 Os frutos de mangaba do acesso AB do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa
72 Tabuleiros Costeiros apresentam qualidade pós-colheita. O valor médio da massa fresca
73 dos frutos foi de 21,63g e os valores médios de diâmetro longitudinal e transversal
74 foram 43,46 e 34,13mm, respectivamente. Para as variáveis físico-químicas os valores
75 encontrados foram: pH 3,47; sólidos solúveis 13,45 °Brix; acidez total titulável de
76 0,53% de ácido cítrico; matéria seca 88,48% e proteína bruta 35,75% (Tabela 1).

77 Carnelossi et al. (2004) relataram valores médios de pH 3,5 e acidez total titulável de
78 0,7% de ácido cítrico, quando avaliaram mangabas de caída e de vez.

79 Santos et al. (2012) em estudo com mangaba, analisaram as variáveis sólidos solúveis,
80 proteína e pH, os quais apresentaram os valores de 14,83 °Brix, 1,05% e 3,07,
81 respectivamente. Os resultados de sólidos solúveis e pH foram próximos ao encontrados
82 neste trabalho, onde foi determinado valor 13,45 °Brix de sólidos solúveis e pH 3,47,
83 porém em relação a acidez o valor obtido neste trabalho foi menor (0,53%).
84 Constatando assim que esses parâmetros são geralmente influenciados por fatores
85 edafoclimáticos, cultivar, época, local de colheita (FAGUNDES E YAMANISHI,
86 2001).

87

88 **CONCLUSÕES**

89 Frutos de mangaba do acesso AB apresentam alto valor nutricional, sendo fundamental
90 a continuação de estudos em diferentes acessos do BAG mangaba, bem como sua
91 manutenção.

92

93

94

95

Santos, P.S.; Santana, J.G.S.; Silva Júnior, J.F.; Freitas, L.S.; Silva, A.V.C. 2015. Caracterização de acessos de mangaba oriundos da Ilha do Marajó, PA. In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

96 **REFERÊNCIAS**

97 CARNELOSSI, M. A. G.; TOLEDO, W. F. F.; SOUZA, D. C. L.; LIRA, M. L.;
98 SILVA, G. F.; JALALI, V. R. R.; VIÉGAS, P. R. A. Conservação pós-colheita de
99 mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes). **Ciência e Agrotecnologia**, v. 28, n. 5, p. 1119-
100 1125, 2004.

101

102 FAGUNDES, G.R.; YAMANISHI, O.K. Características físicas e químicas de frutos de
103 mamoeiro do grupo solo, comercializado em 4 estabelecimentos de Brasília – DF.
104 **Revista Brasileira de fruticultura**, v. 23, n. 3, p. 541-545, 2001.

105

106 FERREIRA, E. G.; MARINHO, S.J.O. Produção de frutos da mangabeira para consumo
107 *in natura* e industrialização. **Tecnologia e Ciência Agropecuária**, v.1, n.1, p. 9-14,
108 2007.

109

110 INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**.
111 4.ed. Brasília: Anvisa, 2005, p. 29-240.

112

113 SANTOS, J.T.S.; COSTA, F.S.C.; SOARES, P.S.C.; CAMPOS, A.F.P.;
114 CARNELOSSI, M.A.G.; NUNES, T.P.; JUNIOR, A.M.O Avaliação de mangaba
115 liofilizada através de parâmetros físico-químicos. **Scientia Plena**, v. 8, p. 1-5, 2012.

116

117 VIEIRA NETO, R.D.; CINTRA, F.L.D.; SILVA, A.L.; SILVA JÚNIOR, J.F.; COSTA,
118 J.L.S.; SILVA, A.A.G.; CUENCA, M.A.G. **Sistema de produção de mangaba para os**
119 **tabuleiros costeiros e baixada litorânea**. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros,
120 2002. 22p. (Embrapa Tabuleiros Costeiros. Sistemas de Produção, 02). Disponível em
121 <http://www.cpatc.embrapa.br> (Acesso em 10/01/2015).

122

123 **AGRADECIMENTOS**

124 Os autores agradecem à FAPITEC-SE pela bolsa de Doutorado concedida à primeira
125 autora e à Embrapa Tabuleiros Costeiros.

126

Santos, P.S.; Santana, J.G.S.; Silva Júnior, J.F.; Freitas, L.S.; Silva, A.V.C. 2015. Caracterização de acessos de mangaba oriundos da Ilha do Marajó, PA. In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

127 **Tabela 1.** Valores médios e desvio padrão das características físicas, físico-químicas e
128 químicas dos frutos de mangaba do acesso AB. Aracaju, 2015.

Características	Média	Desvio Padrão
Peso (g)	21,63	1,46
Diâmetro longitudinal (mm)	43,46	3,31
Diâmetro transversal (mm)	34,13	3,84
Matéria seca (%)	88,48	0,01
Proteína bruta (%)	35,75	0,19
pH	3,47	0,16
SS (^o Brix)	13,45	1,97
ATT (% ácido cítrico)	0,53	0,21

129
130
131
132



133
134
135
136

Figura 1: Frutos de mangaba do acesso AB do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Tabuleiros Costeiros.