



INFLUÊNCIA DE PECTINASES EM PARÂMETROS DA QUALIDADE DE SUCOS DE MANGA ‘PALMER’

Érica Araujo Souza¹; Silvana Belém de Oliveira Vilar²

1- Orientando - Campus Petrolina do IFSertãoPE. E-mail para contato: erica.araujo@aluno.ifsertaope.edu.br;
2- Orientador - Campus Petrolina do IFSertãoPE. E-mail para contato: silva.belem@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

Originária do continente asiático, a manga (*Mangifera indica* L.) é uma fruta tropical cultivada comercialmente no Brasil. A manga ‘Palmer’ é uma variedade que tem gerado interesse nos últimos anos em função de suas características sensoriais, como melhor sabor e aroma, dado maior teor de sólidos solúveis, além de menor teor de fibras. O suco integral é um dos produtos que são obtidos com a manga. O presente trabalho teve como objetivo obter um suco integral de manga por meio da extração enzimática avaliando a influência de diferentes enzimas pectinolíticas comerciais (ENDOZYM® Pectofruit PR, EVERZYM® Thermo e PECTINEX® Ultra Pulp) e seus impactos do processo em relação a composição físico-química, compostos bioativos e capacidade antioxidante. Após a seleção de matérias-primas, foi realizado o corte dos frutos, em seguida para a obtenção dos sucos foi adicionada a enzima, onde a extração enzimática ocorreu a 60°C. Foram realizadas análises físico-químicas, capacidade antioxidante pelos métodos de FRAP e DPPH, perfil de compostos fenólicos, ácidos e açúcares e carotenóides por CLAE. A enzima PECTINEX® Ultra Pulp foi mais eficiente na extração dos sucos integrais de manga Palmer, com destaques para o maior rendimento, teor de ácidos e açúcares, sólidos solúveis, perfil de compostos fenólicos, capacidade antioxidante (DPPH 7,603±0,5mMTrolx/Kg, FRAP 16,841±0,10mMFe²⁺/L, folin10932,77±0,97 mg/L), carotenóides (luteína, licopeno e betacaroteno). Sendo considerado o complexo enzimático que promoveu melhores resultados tanto em relação às características tecnológicas quanto físico-químicas, compostos bioativos e capacidade antioxidante.

Palavras-chave: *Mangifera indica*; enzimas; carotenóides

Modalidade: PIBIC

Campus: Petrolina

Agradecimentos:

Ao CNPq pelo apoio financeiro para a realização deste trabalho.