



Produção de balas mastigáveis a partir de diferentes cultivares de *Mangífera indica* L. do município de Petrolina/PE

Janaina Conceição Lins¹; Ana Júlia de Brito Araújo²; Ruan Lucas Rodrigues Costa³; Luciana Cavalcanti Azevedo⁴

1 – Orientanda: Janaina Conceição Lins – Campus Petrolina IFSertãoPE. e-mail: janaina.lins@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2 – Coorientadora: Ana Julia de Brito – Campus Petrolina IFSertãoPE. e-mail: ana.julia@ifsertao-pe.edu.br

3 – Colaborador - Campus Petrolina do IFSertãoPE. e-mail: ruan.lucas@ifsertao-pe.edu.br

4 - Orientadora: Luciana Cavalcanti Azevedo – Campus Petrolina IFSertãoPE. e-mail: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

As mangas são importantes fontes de vitaminas A e C, além de carotenoides, minerais e fibras. Suas perdas econômicas no mercado ocorrem principalmente pelos danos mecânicos na pós-colheita. No Submédio Vale do São Francisco, importante região produtora, percebemos que há uma grande produção e exportação desse fruto, mas nos deparamos também com a realidade das perdas pós-colheita que os produtores enfrentam. Diante disso, propomos neste estudo o desenvolvimento de um produto derivado da manga caracterizado como “bala mastigável”. Para isso foram testadas 4 formulações preliminares, escolhendo uma ao final, para o processo de testes com cinco variedades de mangas, sendo elas: Tommy Atkins, Haden, Palmer, Van Dyke e Manguita. Tanto nos frutos como nos produtos foram realizadas as análises de SST e pH. Para as análises de aceitação foi usada a metodologia Focus-Group com escala de 1 a 7, onde 1 seriam valores ruins, 3 regular, 5 bom, e 7 ótimos, escolhendo uma nota desta para cada os atributos: cor, sabor, aroma e consistência, com intuito de escolher a melhor variedade de manga. Os resultados obtidos demonstraram que a melhor formulação para obtenção das balas foi aquela na qual utilizamos polpa da fruta, gelatina, açúcar, glicerol, ácido cítrico e sorbato de potássio, e as variedades mais aceitas pelos provadores foram: Palmer, Haden e Manguita. Os valores médios de SST e pH das balas foram de 50,0% e 4,5, respectivamente. Pudemos perceber até o presente momento, que há a necessidade de repetição do processo com as variedades que obtiveram melhor aceitação pela metodologia descrita, acrescentando maiores concentrações de açúcar e secando as balas em estufa com temperaturas entre 50 e 60°C aproximadamente, para garantir maior vida de prateleira do produto.

Palavras-chave: Balas moles. Balas de frutas. Mangas.

Modalidade: PIBITI

Campus: Petrolina