



## AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE MANGAS DESIDRATADAS PRODUZIDAS NO SUBMÉDIO VALE DO SÃO FRANCISCO

Ruan Lucas Rodrigues Costa<sup>1</sup>; Luciana Cavalcanti de Azevedo<sup>2</sup>; Jeisa Cruz da Silva<sup>3</sup>; Joselmo Silva dos Santos<sup>4</sup>

Orientando(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: ruan.lucas@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>1</sup>; Orientador(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br<sup>2</sup>; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mails: jeisa.cruz@argofruta.com<sup>3</sup>; joselmo.silva@ifsertao-pe.edu.br<sup>4</sup>

### RESUMO

Este trabalho foi realizado com intuito de serem avaliados os principais parâmetros físico-químicos e nutricionais de três variedades de mangas desidratadas, produzidas no Submédio Vale do São Francisco e comercializadas em países da Europa. As mangas das variedades keitt, kent e palmer foram submetidas a um processo de desidratação com circulação de ar aquecido, embaladas em bags multicamada e armazenadas em sala refrigerada até o momento das análises. As análises foram realizadas no Laboratório de Química Analítica do IFSertãoPE - campus Petrolina, utilizando metodologias analíticas oficiais, sendo elas: umidade, minerais totais e especiação de minerais, acidez titulável, vitamina c, lipídios, açúcares redutores (glicose) e não redutores (sacarose e amido), fibra, proteína e carotenóides. Observou-se que o processo de desidratação da manga favorece o aumento nas concentrações da maioria dos nutrientes, elevando em até 4 vezes (ou mais) os seus teores, quando comparados com a fruta in natura. Os valores médios encontrados para as três variedades desidratadas foi: carboidratos (50,8-70,3%), lipídios (1,06-2,57%), proteínas (1,5-1,6%) e minerais (1,4-1,8%) destacando-se o potássio (280 a 1.320 mg .100 g<sup>-1</sup>), cálcio (340 a 395 mg .100 g<sup>-1</sup>) e o sódio (80 a 160 mg .100 g<sup>-1</sup>). O carotenoide predominante na fruta foi o  $\beta$ -caroteno, sendo quantificados para as mangas 'Palmer', 'Kent' e 'Keitt' valores de 575,87, 1.292,60 e 1.211,85 mg/Kg, respectivamente, destacando a Kent como a variedade mais rica desse nutriente. Diante disso, percebeu-se a importância nutricional que essas mangas possuem ao serem inseridas na dieta humana, podendo suprir de modo significativo as demandas energéticas de um boa parte das pessoas, considerando o valor calórico desse produto que é de 249,78 a 333,65 Calorias sendo superior ao da fruta in natura.

**Palavras-chave:** alimentos; análise físico-química; manga desidratada; manga passa.

**Modalidade:** PIVIC

**Campus:** Petrolina

**Agradecimentos:** A equipe agradece a Argofruta pela oportunidade e confiança em nosso trabalho e ao IFSertãoPE - Campus Petrolina.