

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA ESPUMA DE MANGA PALMER

Gabriela Araújo de Oliveira Maia¹; Joabis Nobre Martins²; Jânio Eduardo de Araújo Alves³; Dyego da Costa Santos⁴; Vanessa Maria dos Santos Santiago⁵; José Djonathan Matias de Oliveira⁶.

¹ Discente de Tecnologia em Alimentos, do IF Sertão Pernambucano Campus Salgueiro, gabryella_maia@hotmail.com;

² Prof°. Orientador do IF- Sertão Pernambucano Campus Salgueiro, joabis.nobre@ifsertao-pe.edu.br;

³ Técnico em Laboratório do IF- Sertão Pernambucano Campus Salgueiro, janio.alves@ifsertao-pe.edu.br;

⁴ Prof°. Doutor do IF Acre campus Xapuri, dyego.csantos@gmail.com;

⁵ Profº Dra. SENAI – PB; vanessasantiago10@yahoo.com.br.

A manga (*Mangifera indica* L.) é uma fruta polposa de tamanho variável, aroma e cor muito agradáveis, que faz parte do elenco das frutas tropicais de importância econômica. O presente trabalho teve por objetivo estudar a caracterização físico-química da espuma da polpa de manga Palmer. Para elaboração da espuma, foi adicionado à polpa de manga os aditivos Emustab e liga neutra e essa mistura foi submetida à agitação, em uma batadeira industrial, por: 5, 10, 15, 20, 25, e 30 minutos. Após seleção da melhor formulação da polpa de manga em espuma, realizou-se a caracterização físico-química da mesma para as seguintes variáveis em estudo: Umidade(%); Sólidos totais (%); Cinzas (%); Acidez total titulável; Açúcar redutor, não redutor e total (%); ácido ascórbico (mg/100g; densidade (g/cm³); Sólidos solúveis totais (°Brix) e ratio (relação SST/ATT). Os resultados demonstraram que houve redução de 1,04% nos valores de umidade e sólidos totais entre a polpa e espuma e diminuição dos valores de densidade, açúcares e ácido ascórbico. Tal fenômeno pode ser explicado pelo fato da exposição ao oxigênio desses nutrientes e a interação entre os mesmos com os aditivos utilizados no ato do batimento da polpa. Conclui-se que, mesmo com a leve redução em alguns valores nas variáveis analisadas para a espuma da manga, a mesma ainda se mantém com qualidade aceitável, sendo um potencial para obtenção de polpa em pó e/ou incorporação em mix de outros alimentos.

Palavras-chave: Qualidade; processamento; agregação de valor.

Agradecimentos: Instituto Federal Sertão Pernambucano campus Salgueiro