



## QUALIDADE E COMPONENTES BIOATIVOS EM VARIEDADES DE MANGAS PRODUZIDAS NAS REGIÕES DO SEMIÁRIDO E DO BREJO PARAIBANO

Deocleciano Cassiano de Santana Neto<sup>1</sup>, Adriana Ferreira dos Santos<sup>2</sup>

### RESUMO

O objetivo deste trabalho foi determinar a qualidade de variedade de mangas em diferentes estádios de maturação produzidas no estado da Paraíba. Os frutos foram colhidos diretamente na copa da planta, tomando-se como índice de colheita a coloração da casca do fruto e transportados para o laboratório, onde foram selecionados quanto ao tamanho, peso, estágio de maturação e aparência. Em seguida, parte dos frutos foi submetida à avaliação física e outra parte submetida a extração da polpa para as avaliações físico-químicas e de compostos bioativos. Os frutos oriundos do semiárido paraibano apresentam maiores dimensões físicas quando comparados com os do brejo. Com o avanço da maturação verificou-se aumento nos sólidos solúveis, pH e relação SS/AT. A variedade 'Espada' apresentou uma acentuada redução no teor de ácido ascórbico, variando de 39,16 a 4,39 mg.100g<sup>-1</sup> do estágio I para o IV. Os carotenoides e Flavonoides amarelos, apresentaram incremento com o decorrer da maturação, as variedades 'Jasmim' e 'Manguita' oriundas do semiárido foram as que apresentaram maiores concentrações. Observou-se uma redução dos compostos fenólicos com o decorrer da maturação, principalmente para as variedades 'Tommy Atkins' e 'Rosa' e incremento para as demais variedades, destacando-se a variedade 'Jasmim' proveniente do semiárido, com teor de polifenóis de 125,01 mg.100g<sup>-1</sup> de polpa.

**Palavras-chave:** *Mangifera indica* L., maturação, carotenoides, fenólicos.

### QUALITY AND BIOACTIVE COMPONENTS IN VARIETIES OF MANGOES PRODUCED IN THE SEMI-ARID REGIONS AND MARSH PARAIBANO

#### ABSTRACT

The objective of this study was to determine the quality of variety of mangoes in different stages of maturation produced in the state of Paraíba. The fruits were harvested directly in the plant canopy, taking as harvest index coloring of the fruit peel and transported to the laboratory where they were selected for size, weight, maturity stage and appearance. Then part of the fruits was submitted to physical evaluation and partly subjected to extraction of the pulp to the physicochemical and bioactive compounds assessments. Those from fruits of Paraíba semiarid have higher physical dimensions compared to the swamp. With the advance of maturity there was an increase in soluble solids, pH and SS / TA ratio. The variety 'Sword' showed a marked reduction in ascorbic acid content, ranging from 39.16 to 4.39 mg.100g<sup>-1</sup> stage I to IV. Carotenoids Flavonoids and yellow, showed an increase over the course of maturation, the varieties 'Jasmine' and 'Manguita' coming from the semiarid region showed the highest concentrations. There was a reduction of phenolic compounds in the course of maturation, especially for the variety 'Tommy Atkins' and 'Rosa' and increase for the other varieties, especially the variety 'Jasmine' from the semi-arid, with polyphenols content of 125.01 mg.100g<sup>-1</sup> pulp.

**Keywords:** *Mangifera indica* L., maturation, carotenoids, phenolic

<sup>1</sup>Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: deocleciano.cassiano7@gmail.com

<sup>2</sup>Engenheira Agrônoma, Professora Doutora, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: adrefesantos@ccta.ufcg.edu.br