



## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE DE CABRA E DA MANGA**

Julianna Gomes da Silva<sup>1</sup>, Emanuel Neto de Oliveira<sup>2</sup>, Juarez Paz Pedroza<sup>3</sup>

### **RESUMO**

Neste trabalho objetivou-se elaborar e avaliar as características físico-químicas dos frutos da manga, assim como também o leite caprino. Para este fim, as matérias-primas (polpas de manga e leite de cabra) foram caracterizadas física e quimicamente quanto a pH, sólidos solúveis, acidez total titulável, extrato seco total, açúcares redutores, totais e não redutores, ácido ascórbico, cinzas, cor e atividade de água. Os frutos de manga estudados apresentaram pH favorável à conservação, maior quantidade de sólidos solúveis e cinzas. Atividade de água observada na polpa da fruta é característica de frutos com grande quantidade de água.

**Palavras-chave:** Caracterização, Manga, Leite-caprino

## **PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF GOAT MILK AND MANGA**

### **ABSTRACT**

In this work we aimed to develop and evaluate the physico-chemical characteristics of fruits of mango, as well as goat milk. To this end, the raw materials (pulp and mango milk goat) physically and chemically as pH, soluble solids, titratable acidity were characterized, total solids, reducing total and non reducing sugars, ascorbic acid, ash, color and water activity. The fruits studied sleeve had a favorable pH for conservation, greater amount of soluble solids and ash. Water activity observed in the fruit pulp is characteristic of fruit with a large amount of water.

**Keywords:** Characterization, Mango, Milk-goats

---

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Engenharia de Produção, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: julianna.gomess@gmail.com

<sup>2</sup>Aluno de Doutorado do Curso de Pós-Graduação em Engenharia Agrícola. E-mail: emanuelnetoliveira@ig.com.br

<sup>3</sup>Engenharia Agrícola, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: juarez@deag.ufcg.edu.br