



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

LIOFILIZAÇÃO DA POLPA DE MANGA CV. KEITT

Chrislanne Michelle Silva¹, Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo²

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as características químicas, físicas e físico-químicas da polpa de manga cv. Keitt integral e com adição de maltodextrina em diferentes concentrações (10, 20 e 30%) e dos pós produzidos a partir da liofilização. Verificou-se que a adição de maltodextrina exerceu influência nas propriedades da polpa de manga reduzindo o teor de água, atividade de água, acidez total titulável, ácido ascórbico, intensidade de vermelho e de amarelo e aumentando os sólidos totais, sólidos solúveis totais e luminosidade das formulações. Os pós da polpa de manga integral e formulada com 10 e 20% de maltodextrina foram classificados como finos e o pó com 30% de maltodextrina como ultra-fino. De acordo com o índice de Carr o pó com 10% de maltodextrina apresentou fluidez moderada e o com 30% de maltodextrina fluidez ruim, os demais foram classificados como de fluidez muito ruim ou péssima. Foi verificado alta coesividade de acordo com o fator de Hausner, boa solubilidade em água, alta higroscopicidade e baixo rendimento em todos os pós obtidos pelo processo de liofilização da polpa de manga cv Keitt.

Palavras-chave: *Mangifera indica* L., Secagem, Manga em Pó.

¹Graduanda do Curso de Engenharia de Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: chrislannems@hotmail.com

²Engenharia Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: rossana@deag.ufcg.edu.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

FREEZE-DRYING MANGO CV. KEITT PULP

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the chemical, physical and physicochemical characteristics of mango pulp cv. Keitt full and with addition of maltodextrin in different concentrations (10, 20 and 30%) and powders produced from the freeze-drying. It was found that the addition of maltodextrin had an influence on the properties of mango pulp reducing the moisture content, water activity, titratable acidity, ascorbic acid, redness and yellowness and increasing the total solids, soluble solids and brightness of the formulations. The powders of the integral mango pulp and formulated with 10 and 20% of maltodextrin were classified and fine powder with 30% of maltodextrin as ultra-thin. According to Carr index of the powder with 10% maltodextrin showed moderate flow and with 30% of maltodextrin bad fluidity, the rest were classified as very poor or very poor flowability. It has been found high cohesiveness according to the Hausner factor, good water solubility, high hygroscopicity and low yield in all the powders obtained by freeze-drying mango.

Keywords: *Mangifera indica* L., dry, powdered product.