

DETERMINAÇÕES DA VIDA-DE-PRATELEIRA DA MANGABA (*Hancornia speciosa* GOMES) *in natura* SOB AMBIENTE REFRIGERADO E DA POLPA EM AMBIENTE CONGELADO E ESTUDO DA QUALIDADE DA POLPA

Fábio Ferreira de Aguiar¹

Valéria Saldanha Bezerra²

O projeto teve como objetivo o estudo da vida-de-prateleira da mangaba *in natura* sob ambiente refrigerado e da polpa da mangaba em ambiente congelado, assim como da qualidade da polpa. Frutos das variedades “A” e “H” foram colhidos no Campo Experimental do Cerrado da EMBRABA Amapá em 26 de dezembro de 2006 e levados ao Laboratório de Alimentos onde foram lavados em água corrente e destilada. Os frutos da variedade “H” foram armazenados *in natura* em bandejas de isopor cobertas com filme de pvc e armazenados em ambiente refrigerado durante 9 dias e os frutos da variedade “A” foram despulpados e sua polpa foi acondicionada em sacos de polietileno e armazenados em ambiente de congelamento durante 1 mês. Tanto os frutos *in natura* quanto a polpa congelada foram analisados em relação à umidade e matéria seca (NOGUEIRA, 2005), sólidos solúveis totais (AOAC, 1990), acidez total titulável (AOAC, 1990), relação SST/ATT, pH (Instituto Adolfo Lutz, 1985), proteína bruta (NOGUEIRA, 2005) e cinzas (NOGUEIRA, 2005). Com os resultados das análises realizadas nas duas variedades notou-se que frutos de mangaba da cultivar “H”, na forma *in natura*, conservados sob temperatura de refrigeração tiveram suas características físico-químicas mantidas até o quarto dia de armazenamento, sendo que a partir deste período observou-se queda na qualidade nutricional dos frutos. Em relação à polpa da mangaba da cultivar “A”, a mesma não atingiu os padrões, constantes no Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de mangaba do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentares e necessários para sua industrialização. A polpa da mangaba da cultivar “A”, armazenada sob temperatura de congelamento, apresentou algumas características alteradas durante o período de conservação de um mês.

1-Bolsista de Iniciação Científica Nível Superior - SEAMA

2-Orientadora - EMBRAPA