

OTIMIZAÇÃO DA FORMULAÇÃO DE NÉCTAR DE MANGA 'MANZANILLO'.

AZOUBEL, P.M.(1); SOUZA, E.E.A.(2); LOURA, S.M.A.(2). (1)

Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina, PE, Brasil, 56302-970. (2) Cefet Petrolina, BR 407, km 08, Jardim São Paulo, Petrolina, PE, Brasil, 56300-

000. E-mail: pazoubel@cpatsa.embrapa.br

O Brasil é um dos maiores produtores de frutas e sucos do mundo. Dentre os diferenciais que contribuem para a conquista de novas parcelas do mercado externo está o sabor característico das frutas tropicais, bem como a mudança de hábitos do consumidor, que se preocupa com saúde e qualidade dos alimentos que ingere. Frutas como a manga, além de bastante apreciada em sua forma in natura, também é consumida através de seus produtos industrializados, como sucos e néctares. Dentre as variedades de manga, a 'Manzanillo', originária do México, apresenta alta qualidade para o consumo. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo a otimização da formulação de néctar de manga 'Manzanillo' utilizando a metodologia da superfície de resposta. O estudo foi realizado através de um planejamento experimental fatorial 2^2 , com triplicata no ponto central. Os níveis estudados foram 40 e 60% (p/p) para a concentração da polpa e 5 e 20% (p/p) para a concentração de açúcar no xarope. Para análise dos dados experimentais obtidos foi utilizado o software Statistica 5.0. A concentração de sacarose exerceu maior influência nas respostas sólidos solúveis e açúcares totais, enquanto a concentração da polpa foi a variável que mais influenciou a acidez total, a um nível de significância de 5%. De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação, é possível obter néctar de manga 'Manzanillo', utilizando as menores concentrações de açúcar testadas neste estudo e concentrações de polpa de 50%.