

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CAJÁ-MANGA (*Spondias dulcis*) EM DOIS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

ANETE SOUZA MECENAS, VIRGÍNIA MARTINS DA MATTA, FERNANDO TEIXEIRA SILVA, SERGIO MACEDO PONTES, FLAVIA DOS SANTOS GOMES.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS.

O cajá-manga é uma fruta amplamente distribuída na zona da mata, no agreste e nas serras úmidas do Nordeste. Pertencente ao gênero *Spondias*, que abrange cerca de 15 espécies, sendo uma das menos estudadas, tem sua produção comercial destinada exclusivamente para o mercado de frutas frescas. Apresenta em sua composição fibras, sais minerais (magnésio, potássio, zinco, cobre e ferro) e algumas vitaminas (A, B1, B6 e C). Para agregação de valor a esta fruta e ampliação do seu mercado, é importante o maior conhecimento das suas características. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de frutos de cajá-manga em dois estádios de maturação, verde e maduro, colhidos no mês de maio, em Janaúba, Minas Gerais. Foram selecionados dezenove cajás de tamanho médio, sendo dez verdes e nove maduros, dos quais foram determinadas suas dimensões (comprimento e largura). As frutas foram descascadas e a polpa foi retirada manualmente, sendo homogeneizada em liquidificador, para obtenção de uma amostra uniforme. As amostras foram avaliadas quanto ao teor de sólidos solúveis ( $^{\circ}$ Brix), acidez titulável e pH. Foram determinados, ainda, os teores de vitamina C por método titulométrico e de carotenóides totais por espectrofotometria. O tamanho médio dos frutos maduros foi de 5,1 cm de comprimento e 3,2 cm de largura; já os frutos verdes apresentaram, em média, 5,7 cm de comprimento e 2,8 cm de largura. Os valores determinados para os frutos no estádio de maturação verde foram: sólidos solúveis de 12,3 $^{\circ}$ Brix, pH de 3,27, acidez (expressa em ácido cítrico) de 0,72 g/100g, carotenóides totais de 137,45  $\mu$ g/100g e vitamina C de 13,1 mg/100 g. Os teores de sólidos solúveis, acidez e pH praticamente não se alteraram nos frutos maduros, sendo verificados valores de 12,8 $^{\circ}$ Brix, pH de 3,28 e 0,70 mg/100g de acidez. Com relação aos compostos bioativos, entretanto, foi observado um aumento dos teores com a maturação, com 23,1 mg/100g de vitamina C e 246,1  $\mu$ g/100g de carotenóides totais nos frutos maduros, valores que podem ser considerados relevantes quando comparados com os de outras frutas. Os resultados deste trabalho contribuem para um melhor conhecimento dos frutos de cajá-manga e para avaliação da sua potencialidade na obtenção de produtos com maior valor agregado.

Palavras-chave: frutas tropicais, propriedades físicas, compostos bioativos

Agradecimento: À empresa Brasnica Frutos Tropicais, pelo fornecimento dos frutos.