

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DA CASCA DO MANGOSTÃO (*Garcinia mangostana* L.)

CHISTÉ, R.C.*(1); FARIA, L.J.G.(1); LOPES, A.S.(1); MATTIETTO, R.A.(2).

(1) Universidade Federal do Pará - UFPA, Belém-PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental. Belém-PA, Brasil. *E-mail: renanchiste@gmail.com.

Um fator de grande relevância na indústria alimentícia é o desperdício com resíduos alimentares de várias frutas. Neste contexto, a casca do mangostão pode ser inserida por tratar-se de matéria-prima ainda sem exploração acerca de suas possibilidades de utilização. A casca é dura e segrega uma espécie de resina amarela quando cortada. Alguns autores citam que a partir da casca do mangostão, pode-se produzir geléia, medicamentos contra disenteria e diarreias crônicas (quando seca e moída), e pode ser utilizada também como corante caseiro. Constitui-se de material consistente, fibroso e com sabor bastante adstringente. Portanto, o presente trabalho teve por objetivo a caracterização física e físico-química da casca do mangostão em função da escassez de dados científicos. Foram colhidos 20 kg de mangostão no início, meio e fim da safra (Março a Maio/2007). As médias de peso dos frutos para o início, meio e fim da safra foram de $91,33 \pm 19,06$, $82,55 \pm 13,88$ e $50,82 \pm 16,71$ gramas de fruto, respectivamente e observou-se que a casca representa em média 72,12% (início), 61,39% (meio) e 76,86% (fim) do peso total do fruto. A média da espessura da casca nos três períodos foi de $7,80 \pm 0,93$ mm. Os valores médios das características físico-químicas com relação aos três períodos foram: 65,16% de umidade; 34,84% de sólidos totais; 0,54% de cinzas; 0,63% de lipídios; 2,29% de proteínas; 3,03% de açúcares redutores; 4,01% de açúcares totais; 4,23°Brix; acidez total de 6,58 meq NaOH/100g; pH de 3,92; atividade de água de 0,97; 23,37% de fibras totais e valor calórico de 30,84 Kcal/100g.

Palavras chaves: *Garcinia mangostana*; resíduo; casca.

Fonte financiadora: CNPq.