

**Domendes Jose S. Machado**<sup>1</sup>, **Aline de Cássia Carvalhedo Lopes**<sup>2</sup>, **Victor Gabriel Vaz Batalha de Sena**<sup>3</sup>, **Janmylla Gomes Ribeiro do Nascimento**<sup>4</sup>, **Fátima Alves Teixeira**<sup>5</sup>

1. Estudante de Licenciatura em Química, IFMA, Zé Doca - MA; \*domendes.dj@hotmail.com

2. Estudante de Tecnologia de alimentos, IFMA, Zé Doca - MA

3. Estudante de Tecnologia de alimentos, IFMA, Zé Doca - MA

4. Professora de Tecnologia de Alimentos, IFMA, Zé Doca-MA;

5. Professora de Tecnologia de Alimentos, IFMA, Zé Doca-MA;

Palavras Chave: néctar, controle de qualidade, indústria

## Introdução

A manga brasileira apresenta excelente qualidade nutricional e possui grande importância econômica pelo seu potencial de exportação. É cultivada em diversas regiões do mundo e consumida principalmente *in natura*, com inúmeras formas de aproveitamento, devido a uma variedade de derivados industrializados, sendo o principal o néctar.

O néctar de Manga é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da manga (*Mangifera indica*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Segundo os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) definidos pelo o Ministério da Agricultura do Brasil, o néctar de manga deve apresentar coloração amarela a alaranjada, de sabor característico, aroma de manga e possuir no mínimo: a) 10% de sólidos solúveis totais (°Brix), b) 0,2% de acidez expressa em ácido cítrico e, c) 40% de suco ou polpa de manga. O objetivo com o presente estudo foi analisar os parâmetros físico-químicos de três marcas de néctar de manga comercializados na cidade de Zé Doca - MA.

## Resultados e Discussão

Observou-se nas três marcas comerciais de néctar de manga, analisadas, os valores de acidez titulável, pH e sólidos solúveis apresentados na Tabela 1.

A marca B apresentou a maior concentração de sólidos solúveis, entre as marcas analisadas. Este composto compreende, fundamentalmente, açúcares (reduzidos e não reduzidos). e ácidos orgânicos (Yúfera, 1997). Provavelmente esta maior concentração de sólidos solúveis se deva à maior adição de sacarose, observada nos rótulos.

Embora, os valores de sólidos solúveis observados em todas as marcas de néctar analisadas atendem os preceitos da legislação vigente, de adição mínima de 10 °Brix.

O potencial de hidrogênio da solução de néctar, não está previsto na legislação vigente, no entanto, recomenda-se como ideal para consumo de néctares, aproximadamente 4,6.

Foi observado que a marca B apresentou valor mais próximo do recomendado.

De acordo com os dados apresentados para acidez titulável na Tabela 1, observou-se que todas as marcas atenderam a legislação e normas de qualidade para o mercado de néctar de manga, com acidez titulável maior que 0,20.

**Tabela 1.** Os valores médios das análises físico-químicas (acidez titulável, pH e sólidos solúveis) de três marcas de néctares de manga. .

Análises	Marca			Padrão Legislação (Valor min.)
	A	B	C	
Sólidos solúveis (°Brix)	10,8	13,9	12,2	10,00
pH	4,02	4,20	3,99	-
Acidez titulável (g/100mL)	0,37	0,40	0,56	0,20

## Conclusão

Diante do exposto, todas as marcas de néctares de manga analisadas atenderam os padrões de identidade e qualidade dos néctares estabelecidos pela Instrução Normativa nº 12 de 04/09/2003 de néctar de manga.

## Agradecimentos

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão pelo apoio.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003. Regulamento Técnico para fixação de Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical e de outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília-DF, Ed. nº 174 de 9 de setembro de 2003.

SANTOS, J.; RIBEIRO, G. A. Avaliação microbiológica de sucos de laranja "*in natura*" comercializados na cidade de Pelotas, RS. Revista Higiene Alimentar, v. 20, n. 138, p. 104-7, jan./fev. 2006.

YÚFERA, E. P. Química de los alimentos. Madrid: intesis, 1997. 459 p.