



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização físico-química da amêndoa da manga Tommy Atkins

Mônica T. CAVALCANTI¹, Geraildo A. S. SILVA, Maria Climene B. M. ALMEIDA, José Nildo V. DEODATO, Alfredina dos S. ARAÚJO

Mônica Tejo Cavalcanti

Docente do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: monicatejoc@yahoo.com.br

A manga (*Mangifera indica* L.) pertence à família *Anacardiaceae*, é uma fruta com grande quantidade de polpa, de tamanho e formato variável, aroma e cor agradável que faz parte do elenco das frutas tropicais de grande importância econômica. Descrita como um fruto de drupa carnosa, achatado lateralmente, com variações conforme a variedade a qual influencia no tamanho, forma, coloração, presença de fibras, aroma e sabor da manga. É constituída por casca (exocarpo), polpa comestível (mesocarpo) e caroço (endocarpo), com fibras mais ou menos abundantes que se adentram no mesmo caroço e na polpa. A casca é lisa, pode ser de cor variável verde ao amarelo, ao alaranjado e ao vermelho em algumas variedades, sendo mais marcada a alteração para vermelho no lado exposto ao sol. A agroindústria da manga é uma atividade em expansão e produz grande volume de resíduos, cujo volume é de aproximadamente 40% do total de fruta processada. O resíduo do processamento da manga é uma fonte potencial de antioxidantes para o uso na indústria de alimentos em substituição aos antioxidantes sintéticos e para a elaboração de alimentos funcionais. Este trabalho tem por objetivo caracterizar físico-quimicamente as amêndoas contidas nos caroços da manga Tommy atkins. Os caroços da manga passaram pela fase de beneficiamento, onde foram separadas de contaminantes e impurezas, lavados em água corrente e seco a temperatura ambiente por 48 horas. Os caroços foram quebrados manualmente obtendo-se a amêndoa, que foram trituradas em liquidificador industrial, na velocidade máxima, tamisada em malha de 25 mesh, obtendo a farinha das amêndoas. A composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios, proteínas e carboidratos) da farinha das amêndoas da manga foi determinada conforme os procedimentos analíticos do Instituto Adolfo Lutz. A amêndoa da manga apresentou umidade de 64,78%, proteína de 2,00%, cinzas de 0,54%, lipídios de 6,52% e 26,16% de carboidratos, podendo ser utilizada como ingrediente em formulações alimentícias ou servir de matéria prima para extração de seus carboidratos.

Palavras-chave: caroço da manga, Tommy Atkins, aproveitamento de resíduos.

