



DETERMINAÇÃO DA UMIDADE DE FRUTOS DE CAJU E MANGA

Ana Beatriz Gouveia de Almeida¹, Paulo Marcelo Costa Filho², Nycolas Daniel Pereira de Lucena¹, Miguel Gouveia de Almeida³, Semirames do Nascimento Silva⁴, Josivanda Palmeira Gomes⁵

RESUMO

As frutas tropicais são alimentos ricos nutricionalmente. São comumente consumidas *in natura*, uma vez que suas características de cor, textura, aroma e propriedades nutricionais podem ser mais bem apreciadas nestas condições. O caju e a manga são frutos bastante apreciados pela população brasileira, com boa aceitação no mercado devido ao sabor e textura agradáveis ao paladar do consumidor, sendo utilizados em grandes na forma *in natura* de polpas, geleias, doces, sorvetes, entre outras. Tem-se como objetivo geral determinar o teor de umidade de frutos de caju e manga e estudar as propriedades químicas como pH, cinzas, atividade de água, acidez total e sólidos solúveis totais (°Brix). O trabalho foi conduzido no Laboratório de Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas, da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande. O teor de umidade (%) foi determinado pelo método padrão em estufa na temperatura de 105 °C; as cinzas (%) foram determinadas em mufla a 550 °C; atividade de água foi analisada em equipamento Aqualab modelo 3TE; acidez total (AT%) por titulometria; sólidos solúveis totais SST (°Brix) através de refratômetro; pH foi medido em pHmetro. A relação SST/ATT (Ratio) foi determinada pela divisão direta dos sólidos solúveis totais pela acidez total. Com os dados experimentais foram calculadas as médias dos resultados obtidos. Os frutos de caju e manga apresentam alto teor de umidade e atividade de água, baixa acidez e pH foi classificado como ácido. A quantidade de cinzas foi semelhante ao da literatura citada. Alta relação SST/AT foi observada nos frutos, com destaque para os frutos de manga.

Palavras- chaves: *Anacardium occidentale*, frutas, *Mangifera indica*, teor de água.

¹Aluna do IFPB. E-mail: biagouveiapem@gmail.com

²Aluno do EEEFM Senador Argemiro de Figueirêdo. E-mail: paulomarcelopem@gmail.com; kaiquepem@gmail.com

³Aluno do curso de Comércio, Escola Cidadã Integral Técnica (Área Gestão e Negócios), Campina Grande, PB, e-mail: miguelgouveiapem@gmail.com

⁴ Pós-doutoranda do CNPq/UFCA. E-mail: semirames.agroecologia@gmail.com

⁵ Professora da UFCA. E-mail: josivanda@gmail.com



DETERMINING THE MOISTURE CONTENT OF CASHEW AND MANGO FRUITS
DETERMINING THE MOISTURE CONTENT OF CASHEW AND MANGO FRUITS

ABSTRACT

Tropical fruits are nutritionally rich foods. They are commonly consumed in natura, since their color, texture, aroma and nutritional properties can be better appreciated in these conditions. Cashew and mango are fruits very appreciated by the Brazilian population, with good acceptance in the market due to the pleasant taste and texture to the consumer's palate, being used in large in natura form as pulps, jellies, sweets, ice creams, among others. The general objective was to determine the moisture content of cashew and mango fruits and to study the chemical properties such as pH, ash, water activity, total acidity and total soluble solids (°Brix). The work was conducted in the Laboratório de Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas, of the Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais of the Universidade Federal de Campina Grande.. The moisture content (%) was determined by the standard method in an oven at a temperature of 105 °C; the ashes (%) were determined in a muffle furnace at 550 °C; the water activity was analyzed in Aqualab equipment model 3TE; total acidity (AT%) by titrimetry; total soluble solids TSS (°Brix) by refractometer; pH was measured in a pH meter. The TSS/ATT ratio (Ratio) was determined by directly dividing the total soluble solids by the total acidity. With the experimental data the averages of the results obtained were calculated. The cashew and mango fruits have high moisture content and water activity, low acidity and pH was classified as acid. The amount of ash was similar to the literature cited. A high TSS/AT ratio was observed in the fruits, especially in the mango fruits.

Keywords: *Anacardium occidentale*, fruit, *Mangifera indica*, moisture content.