



VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

18 de outubro de 2024



DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE MANGA E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE BOLORES E LEVEDURAS

Camila de Souza e Silva¹, Juliana do Nascimento Guimarães¹, Lidijane Santana Santos¹, Nadiane Souza Silva do Nascimento¹, Amanda Valente da Silva², Paulo Leonardo Lima Ribeiro²

(1) Curso Técnico em Alimentos Subsequente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Senhor do Bonfim. E-mail: paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input checked="" type="checkbox"/> Outro
Cidade: Senhor do Bonfim			

Resumo:

A manga (*Mangifera indica L.*), exemplo típico de fruta nativa em regiões tropicais, apresenta grandes possibilidades de industrialização. De acordo com o IBGE (2002), o Nordeste foi responsável por 79,6% da produção de manga, sendo que o Estado da Bahia foi o maior produtor. Diante disso, este estudo teve como objetivo produzir manga desidratada e avaliar a presença de bolores e leveduras. A manga desidratada foi produzida no Laboratório de Vegetais, IF Baiano, Campus Senhor do Bonfim, onde foram lavadas em água corrente, sanitizadas em solução clorada de 50 ppm, por 15 minutos, e enxaguadas. As mangas foram descascadas e fatiadas (espessura de 1cm), e submetidas à desidratação osmótica, como pré-tratamento, por imersão em solução hipertônica de sacarose na proporção 1:1 (água potável e açúcar cristal), à 70 °C por 15 minutos. Após drenada a solução osmótica, as fatias de fruta foram dispotas em bandejas vazadas e levadas ao desidratador, à 60 °C por 7 horas, com circulação de ar forçada. Os produtos foram armazenados em potes de vidros esterilizados com tampas. Assim, verificou-se que as mangas desidratadas apresentaram o aspecto enrugado, com coloração amarelo escuro, sabor adocicado e textura passa. As mangas foram encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia, onde investigou-se a presença de fungos (BRASIL, 2003). Os produtos apresentaram-se aptos para o consumo, apesar da detecção de colônias de bolores e leveduras, com características esbranquiçadas e/ou acinzentadas com bordas esverdeadas. O processo de desidratação resultou em mangas aptas para o consumo e com boas características sensoriais, sendo um método viável para a conservação e aproveitamento do fruto.

Palavras-Chave: Manga desidratada; qualidade microbiológica; tecnologia de alimentos.

Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos - Bolores e Leveduras**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2003.

EGEA, M.P.; LOBATO, L.P. A desidratação osmótica como pré-tratamento para frutas e hortaliças. **Rev Inst Adolfo Lutz, São Paulo**, v. 73, n. 03, p.316-24, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Produção agropecuária: Manga. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/manga/br>. Acesso em: 03 set. 2024.

NOGUEIRA, Daiana Cristina; NOGUEIRA, Gislaine Porfírio; FALCÃO, Heloísa Alves Sousa. Análise sensorial de frutas desidratadas por processo de desidratação osmótica seguida de secagem em microondas. **Anuário da Produção de Iniciação Científica Discente**, São Paulo, v. 13, n. 19, p. 39-47, 2012.