ISSN: 1806-549X
16º FEPEG
FÓRUM DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E GESTÃO
Unimontes: 60 anos integrando Universidade-comunidade através do ensino, pesquisa e extensão
2022
FADENOR
Unimontes
Universidade Estadual de Montes Claros

**AUTOR(ES):** RAQUEL RODRIGUES SOARES SOBRAL, GISELE POLETE MIZOBUTSI, LUCIELE BARBOSA DE ALMEIDA, EDSON HIYDU MIZOBUTSI, RAYANE CARNEIRO DOS SANTOS, ARIANE CASTRICINI e FLÁVIA SOARES AGUIAR.

# DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C DA MANGABA EM CONDIÇÕES DO SEMIÁRIDO MINEIRO

Na região do semiárido de Minas Gerais, é possível encontrar uma diversidade de frutos que são utilizados não apenas para consumo próprio, como também para comercialização e geração de renda. Geralmente se aproveita os frutos em suas safras anuais, onde que são comercializados na forma in natura ou aproveitados os seus subprodutos. Esses frutos apresentam, de modo geral, elevado potencial nutritivo. Os frutos produzidos na região foram caracterizados como tipo baga, medindo cerca de 3,4 cm de comprimento, 3,15 cm de diâmetro e 29,28g de massa. Diante da importância da espécie, buscou-se avaliar também o teor de vitamina C presente na polpa dos frutos. Os frutos de mangaba foram colhidos e encaminhados para análise no laboratório de Pós-colheita da Unimontes, campus Janaúba. Foi feita seleção e a higienização dos melhores frutos. Após estarem secos foram distribuídos seguindo um delineamento inteiramente casualizado (DIC), dispostos em quinze repetições sendo cada unidade experimental constituída por dois frutos. Para avaliação da vitamina C, foi determinado o teor de ácido ascórbico da polpa por meio da titulação da amostra com solução de 2-6-diclorofenol-indofenol em que, o ponto final da titulação é determinado pela viragem da solução incolor para rosa. Os resultados foram expressos em mg.100ml de ácido ascórbico. A mangaba apresentou um teor de vitamina C equivalente a 160,23 mg 100 ml de ácido ascórbico, que caracteriza o fruto como altamente rico desta vitamina. Com isso, pode-se observar o teor de ácido ascórbico existentes na mangaba do semiárido mineiro, é superior a frutas cítricas consumidas com maior frequência como a tangerina poncã (32,47 ± 1,791); laranja-pera (62,50 ± 0,96) e laranja-lima (64,58 ± 0,46) e laranja-baia (80,03 ± 1,03). Essa quantidade significativa indica que o fruto apresenta elevado potencial de nutrição, podendo contribuir para a dieta humana, visto que a Vitamina C é um composto que está relacionada principalmente à imunidade. Diante desse estudo, pode-se concluir que a mangaba possui um elevado potencial de aproveitamento dos frutos para consumo e comercialização in natura ou no preparo de subprodutos, como polpa, sucos, sorvetes, etc. As características atribuídas são fundamentais para ressaltar a importância da comercialização dos frutos pelas famílias locais, gerando emprego e renda, além de popularizar o potencial nutritivo dos alimentos, minimizar os desperdícios e agregar valor comercial aos mesmos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Frutas exóticas. Cerrado. Vitamina C.

*Apoio financeiro: FAPEMIG, CNPq E UNIMONTES*