



EMBRAPA

Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados
Rodovia BR-020 - km 18 - Caixa Postal 70 0023
73 300 - Planaltina-DF - Fone: (061) 59 61171

ISSN - 0100 - 7033

**COMUNICADO
TÉCNICO**

N. 36, julho/84, 3p

PROCESSAMENTO DE FRUTAS
Agroindústria na região dos Cerrados
I. Manga Cristalizada

Alberto Carlos de Queiroz Pinto¹, Roberto Gomes Pedrazzi²,
José Gilberto Catunda Sales³

Introdução

O plantio de mangueira, devido aos incentivos fiscais para fins de reflorestamento liberados pelo IBDF, vem, juntamente com outras fruteiras, experimentando substancial crescimento de área na região dos Cerrados. Atualmente existem mais de 2 mil hectares com esta cultura nos Cerrados de Goiás e Distrito Federal.

Em virtude da pouca tradição de cultivo da manga na região, o consumo "in natura" desta fruta é ainda baixo. Portanto, é possível, a curto prazo, uma grande oferta no mercado. Os excedentes, por ser a fruta muito perecível, redundarão em perdas significativas para o fruticultor, e para a economia regional como um todo.

A preocupação quanto ao aproveitamento dos excedentes levou a EMBRAPA-CPAC e a Fundação Zoobotânica do Distrito Federal a iniciarem pesquisas para a obtenção de polpa processada, com fácil conservação e boa aceitação por parte do consumidor.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar o primeiro de uma série de produtos de frutos tropicais que virão a ser processados com tecnologia acessível a nível de agroindústria.

¹Engo. Agro. M.Sc., da EMBRAPA-CPAC.

²Químico da Fundação Zoobotânica do DF.

³Engo. Agro., Estagiário do CNPq junto à EMBRAPA-CPAC.

Apresentação do produto

A manga em fatias cristalizadas é produzida com a polpa de frutas maduras, mas de consistência firme, cor e sabor agradáveis. As cultivares que apresentaram melhores resultados, quanto à qualidade do produto final, foram a 'Edward' e a 'Tommy Atkins'. O produto pode ser apresentado em dois formatos: "orelha" e "quadrinho".

Materiais utilizados

1. Ingredientes

Mangas maduras, mas com polpa consistente;
Açúcar refinado;
Açúcar glacê;
Metabissulfito.

2. Utensílios

Bandeja de alumínio com dimensões de 73,5 cm por 45 cm;
Painéis de alumínio com capacidade para 5 litros;
Colher de madeira;
Peneira para secagem da polpa ao sol;
Rolo plástico para seladora;
Seladora de plástico, modelo Lorenzetti.

Modo de preparar

1. Escolher frutas maduras e de consistência firme; lavá-las e descascá-las.
2. Cortar as frutas em bandas, dos dois lados do caroço, no sentido do comprimento, do ápice à base do fruto (região peduncular), dando às partes o formato de uma "orelha". As dimensões da "orelha" variam com o tamanho do fruto. As melhores dimensões são: 7,0 cm por 5,0 cm, com 1,5 cm de espessura.
3. Pode-se usar também o formato de "quadrinho", com dimensões que variam

N. 36, julho/84, 3/3

de 4x4 cm ou 3,5x3,5 cm, com a espessura de 1,5 cm. A vantagem dos "quadrinhos" é que pode ser aproveitada toda a polpa, incluindo as partes dorsal e ventral. Todavia, a sua consistência final não é tão boa quanto a da "orelha".

4. Preparar, numa panela de alumínio, calda de 1,5 kg de açúcar refinado em 1 litro de água. Adicionar à calda 4 kg de "orelhas" ou "quadrinhos", e manter em repouso por 4 horas.
5. Passar, em seguida, as fatias para outra panela de alumínio, com a calda de 1,5 kg de açúcar refinado e 25 g de metabissulfito comercial, dissolvidos em 1 litro de água. O metabissulfito serve para inibir a ação enzimática de escurecimento da polpa. Deixar as fatias por dois minutos imersos nesta calda.
6. Passar para uma bandeja de alumínio untada com manteiga ou margarina, para escorrimento durante 5 minutos.
7. Imergir em 2 litros de água, durante 2 minutos, para eliminar a pegajosidade.
8. Arrumar na bandeja, levemente untada com manteiga ou margarina, e pôr para secar em estufa com circulação de ar à 65 C, durante 24 a 30 h. A secagem pode também ser feita ao sol (com desidratador solar). Neste caso, arrumar as fatias em peneira. Este processo é mais econômico, porém mais lento.
9. Uma vez secas, revolver as "orelhas" ou "quadrinhos" em açúcar glacê, embalar em pequenos invólucros de plástico e fechá-los com uma seladora.
10. O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco, ou comercializado imediatamente. Após 5 meses de conservação, o produto ainda apresenta excelente qualidade e boa palatabilidade.