

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DUAS VARIEDADES DE TANGERINA ORIUNDAS DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA TROPICAL.

Fernanda Alves Santana¹; Luciana Alves de Oliveira²; Eliseth de Souza Viana²; Tatiane da Silva Amorim³.

¹ Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB.

² Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical - Orientadora.

³ Assistente da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical.

Na citricultura mundial, as tangerinas constituem o segundo grupo de frutos cítricos mais importantes, participando com 20,5% da produção mundial. Os citros são importantes fontes de vitaminas e fibras, além de conterem antioxidantes, que são compostos importantes para a nutrição humana. As características de qualidade dos frutos cítricos são de extrema importância para uma boa comercialização, seja para o consumo *in natura* ou para o processamento. Portanto, objetivou-se neste trabalho estudar a composição físico-química de duas variedades de tangerina com a finalidade de escolher a variedade de melhor qualidade para o processamento em forma de suco. O experimento foi realizado no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura tropical, onde se utilizaram frutos das variedades Murcot e Mexerica do Rio, os quais foram colhidos no mês de Julho de 2008 de forma aleatória em seis plantas do banco ativo de germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, quando se apresentavam fisiologicamente desenvolvidos. Cada variedade foi dividida em três lotes de vinte frutos, sendo utilizados para determinação do rendimento da polpa e para a realização das análises físico-químicas em quadruplicata. As análises realizadas foram acidez, açúcares, vitamina C, carotenóides totais, extrato etéreo, pH, proteína, *ratio*, sólidos solúveis totais, umidade e cinzas. Dentre as características analisadas, os teores de cinzas, extrato etéreo, pH, proteína, umidade, vitamina C e o rendimento em polpa apresentaram resultados semelhantes para as duas variedades estudadas. A variedade Murcot superou a variedade Mexerica do Rio pelo seu maior teor de açúcares redutores (3,7 g de glicose/ 100g de suco) e totais (8,1 g de glicose/ 100 de sucog), *ratio* (13,7), sólido solúveis totais (10,7^oBrix) e carotenóides totais (19,1 µg/ g de suco), sendo portanto a variedade mais indicada para o processamento na forma de suco.

Palavras chave - Mexerica, Citrus, Composição.