

COMPOTA DE MANGA: TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO E APLICAÇÃO DE FRUTAS TROPICAIS

Jordana Emannelly F. Matias¹, Rafael P. da Silva¹, Stefany Cristiny F. da Silva Gadêlha¹,
Marco Antônio P. da Silva¹

¹Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



Oportunidade para produção de compota de manga utilizando mangas Palmer e coquinho, com adição de vinho branco e cravo-da-índia para aprimorar o sabor e aumentar a durabilidade do produto.

INTRODUÇÃO

Uma compota é uma técnica de conservação de frutas ou vegetais na qual esses alimentos são cozidos lentamente em água e açúcar, resultando em uma mistura densa e adocicada (MOREIRA, 2016). As compotas ou, devido à adição de açúcar, adquirem uma consistência mais líquida ou gelatinosa, proporcionando maior durabilidade aos frutos, atuando como um conservante natural (CPT).

É de suma importância atentar para algumas características essenciais, como o uso de frutas em bom estado, limpas e livres de impurezas, parasitas e resíduos vegetais ou animais. A inclusão de corantes ou aromatizantes artificiais não é permitida.

Durante o processo, é possível adicionar glicose ou açúcar invertido, e as frutas devem seguir padrões específicos de tamanho para cada espécie. Adicionalmente, o espaço vazio nos recipientes não deve ultrapassar 10% da altura dos mesmos, e a pressão no interior das embalagens não deve exceder 300 mm de Ng (CPT) (SANTOS *et al.*, 2016).

A manga destaca-se como uma das principais frutas tropicais exportadas pelo Brasil. Surpreendentemente, mais de 60% desse volume comercializado no mercado internacional provém de pomares estabelecidos no Semiárido, com ênfase notável no polo de agricultura irrigada de Juazeiro (BA)/Petrolina (PE).

Diante disso tem-se como objetivo deste trabalho apresentar a fabricação de um doce de manga em compota.

DESENVOLVIMENTO

O processo para criar o doce de manga em compota é conduzido de forma simplificada, com os seguintes ingredientes para a produção apresentados na tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes para produção do doce de manga em compota. Fonte: Elaboração própria.

Quantidade	Medidas	Ingrediente
4	UN	Manga Palmer de vez
5	UN	Manga coquinho madura
760	g	Açúcar
380	ml	Vinho branco
8	UN	Cravo-da-índia
2	UN	Limão
200	ml	Água

As mangas selecionadas, das variedades coquinho e Palmer, foram colhidas diretamente das árvores frutíferas e passaram por um rigoroso processo de limpeza e remoção das cascas. Enquanto as mangas Palmer foram cortadas em tiras, as coquinho foram delicadamente descascadas, dispensando a necessidade de corte adicional, sendo apresentados os processos na imagem abaixo.

Figura 1 – Processos da produção da manga em compota



Para a calda, combinamos água, açúcar, suco de limão e vinho branco em um recipiente de cozimento. Opcionalmente, adicionamos cravos-da-índia para aprimorar o sabor. Após dissolver o açúcar, introduzimos as mangas coquinho na calda, mantendo a fervura por 30 minutos para atingir a textura desejada.

Enquanto a calda estava em fervura, organizamos as tiras de manga Palmer em potes de vidro previamente higienizados, garantindo espaço adequado para despejar a calda posteriormente.

Após a calda atingir a consistência ideal, retiramos a panela do fogo e coamos toda a calda. Despejamos a calda nos potes sobre as tiras de manga Palmer, preenchendo até a borda e eliminando bolhas de ar. Os potes foram fechados e deixados para esfriar na geladeira por 3 a 4 horas antes de servir.

O doce de manga apresentou um sabor delicioso, aroma agradável e ótima textura, reforçados pela inclusão de cravos-da-índia e suco de limão. Com os ingredientes listados na tabela, obtivemos 3 potes de 600 ml cada. Esse doce é uma opção econômica e saborosa, com um índice de aceitação aproximado de 92,22%.

Recomenda-se armazenar o doce em recipientes herméticos na geladeira por até 4 dias, evitando congelamento para preservar a textura ideal. Ao servir, é possível reaquecer levemente no micro-ondas ou fogão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção do doce de manga em compota não apenas revelou-se como uma opção promissora na culinária de baixo custo, mas também ressaltou a versatilidade e o potencial dessa fruta tropical tão abundante durante a safra. A criação dessa iguaria não só atende às demandas por alimentos acessíveis e saborosos, mas também se destaca como uma oportunidade de empreendimento.

Além do aspecto sensorial, a harmonia de sabores resultante da combinação do cravo, suco de limão e a doçura natural da manga contribuiu significativamente para a aceitabilidade desse produto, como também ressaltado nos estudos de referência.

REFERÊNCIAS

MOREIRA, L. N. Técnica Dietética. Rio de Janeiro: **SESES**, 2016.

SANTOS C, G., DE ARAUJO NASCIMENTO, F. C., BARROS BRASIL, D. S., DE CASTRO LINS MAGNO E SILVA, K. J., DE FREITAS PINHEIRO PINTO, R., & VINAGRE CORRÊA, S. M. Na cidade das mangueiras, quem come doce de manga é rei. 56° Congresso de Química, 2016.

