

007 - ESPECTROSCOPIA DO VISÍVEL E INFRAVERMELHO PRÓXIMO (VIS/NIR), NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE MANGAS TOMMY ATKINS.

DÉBORA LEITZKE BETEMPS¹, JOSÉ CARLOS FACHINELLO², SIMONE PADILHA GALARÇA¹

Resumo- A espectroscopia na região do visível (VIS) e do infravermelho próximo (NIR) apresenta-se como uma promissora e rápida tecnologia de avaliação das características internas de várias espécies de frutas. A diferença de absorbância, provenientes dos frutos, ao serem submetidos a um espectro emitido entre dois comprimentos de onda próximos ao do pico de absorção da clorofila-a, foi utilizada para o desenvolvimento de um índice (Índice DA- IDA) que se correlaciona ao estágio de maturação dos frutos. Neste trabalho, objetivou-se avaliar as relações existentes entre os índice DA, obtidos com o equipamento DA-meter® e os parâmetros físico-químicos de maturação utilizados em mangas da cultivar Tommy Atkins, na separação dos frutos em categorias distintas. Para isto, foram utilizados frutos pertencentes a um mesmo lote e adquiridos em um centro de distribuição local na cidade de Pelotas-RS. Com os resultados obtidos, através do índice DA, foi possível separar os frutos em categorias de acordo com o grau de maturação, demonstrando a grande heterogeneidade com que os frutos são oferecidos ao consumidor, e as relações entre os valores dos índices DA e os parâmetros de qualidade, determinadas através dos coeficientes de determinação (R^2), foram significativas para os atributos estudados.

Termos para indexação: *Mangifera indica*, qualidade, técnicas não destrutivas.

Visible spectroscopy and near infrared (VIS/NIR), in assessing the quality of mangoes Tommy Atkins.

Abstract – Visible spectroscopy (Vis) and near infrared (NIR) are presented as promising and fast technologies in the evaluation of internal characteristics of several fruits. The difference in absorbance, from the fruits, when subjected to a spectrum emitted between two wavelength next to the absorption peak of chlorophyll-a, was used for the development of an index (DA-IDA), which correlates with the stage of maturation. This work aimed to evaluate the relationship between the index (DA-IDA), obtained by the equipment DA-meter®, and the physicochemical parameters of ripening used in mangoes from the cultivar Tommy Atkins, to separate the fruits in distinct categories. Fruits belonging to the same lot and purchased in a local distribution center, in Pelotas, RS, were used. The results obtained through the (DA-IDA) allowed dividing the fruits in categories, according to the ripening stage, showing the high heterogeneity of fruits available to consumers. The coefficients of determination (R^2) obtained through the (DA-IDA) index and the quality parameters were significant for the attributes studied.

Index therms: *Mangifera indica*, quality, non destructive techniques

¹ Doutoranda em Fruticultura Clima Temperado, Depto. Fitotecnia/FAEM/UFPel, Pelotas-RS. End: Rua Carlos Gomes, 579, Pelotas-RS- Brasil, Cep 96055-450, e-mail: deborabetemps@yahoo.com.br; sgalarca@superig.com.br;

² Dr. Prof., Fruticultura Clima Temperado, Depto. Fitotecnia/FAEM/UFPel, Pelotas-RS. email: jfachi@ufpel.edu.br
Apoio: CNPQ