



Caracterização físico-química de frutos do maracujá BRS Pérola do Cerrado colhidos no solo e na planta

Matheus G. R. Boechat, Christiane S. Schneider, Bianca S. Batista, Clinimar O. Amaral, Sérgio A. Cenci, Hilton L. Galvão

O maracujá BRS Pérola do Cerrado é uma cultivar que foi obtida a partir do melhoramento genético da espécie *Passiflora setacea*. Os frutos são globosos ou levemente alongados, quando maduros apresentam coloração verde-claro a amarelo-claro com listras verde-escuras, possui peso variando de 50 g a 120 g e têm um rendimento de 30 a 38% em relação à sua massa total. Diferentemente do *Passiflora edulis*, não ocorrem mudanças tão evidentes na coloração da casca que permitam correlacionar o grau de maturação da fruta, com o ponto de colheita e de maturação para consumo. Por isso, são necessários realizar estudos de fisiologia e tecnologia pós-colheita específicos para esta espécie. O objetivo deste trabalho foi avaliar o processo de amadurecimento através de análises de sólidos solúveis totais (°Brix) e Acidez titulável em frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado, colhidos “na planta” e no solo, armazenados em temperatura ambiente. Frutos foram colhidos no município de São José de Ubá- RJ. Na colheita, optou-se por avaliar os frutos colhidos no solo após queda natural e aqueles ainda nas plantas após uma leve “sacudida”. Os frutos foram levados para o laboratório de físico-química do IFFluminense no Campus de Bom Jesus do Itabapoana - RJ onde foram selecionados e avaliados os valores de sólidos solúveis totais (° Brix) e Acidez titulável (AT %). Considerou-se os períodos de avaliação: tempo 0h; 3 dias e 7 dias de armazenamento em temperatura ambiente. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey de médias ($p \leq 0,05$). Observou-se que o climatérico do fruto do maracujazeiro permite que o mesmo possa ser colhido ainda na planta através de “movimentos leves” que induzem a sua queda. Apesar de inicialmente os frutos colhidos na planta apresentarem menores teores de sólidos solúveis (°Brix), maiores AT (%) em comparação ao colhidos originalmente no solo, ao longo do período de armazenamento houve uma evolução destes parâmetros não diferenciando estatisticamente ao final de 7 dias de armazenamento dos frutos colhidos no solo. Porém, observa-se que após 3 dias de armazenamento, os frutos colhidos “na planta” atingiram valores máximos de °Brix e redução na acidez titulável, atingindo seu pleno amadurecimento.

Palavras-chave: BRS Pérola do Cerrado, *Passiflora setacea*, qualidade, conservação

Instituição de fomento: IF Fluminense