

Avaliação do amadurecimento pós colheita de frutos do maracujá BRS Pérola do Cerrado (*Passiflora setacea*) colhidos no solo e na planta

Clinimar O. Amaral¹, Hilton L. Galvão², Sérgio A. Cenci³, Matheus G. R. Boechat⁴

¹IFFluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana (PQ) – camaral@iff.edu.br, ²IFFluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana (PQ) hilton.galvao@iff.edu.br, ³EMBRAPA – Agroindústria de Alimentos (PQ) sergio.cenci@embrapa.br, ⁴IFFluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana (IC) – matheusgualande@hotmail.com. Av. Dario Vieira Borges, 235 – Parque do Trevo, CEP. 28 360-000, Bom Jesus do Itabapoana - RJ.

Palavras Chave: *Passiflora setacea*, conservação, maturação

Introdução

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. (GUIMARÃES et al., 2013). Diferentemente do *Passiflora edulis* (maracujá-azedo), não ocorrem mudanças tão evidentes na coloração da casca que permitam correlacionar, com maior clareza, com 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 °Brix, Acidez titulável (AT) e relação °Brix/ Acidez titulável, em frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado, colhidos “na planta” e no solo, armazenados em temperatura ambiente.

Material e Métodos

Frutos foram colhidos em uma propriedade rural localizada no município de São José de Ubá no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro. Na colheita optou-se avaliar os frutos colhidos encontrados no solo após queda natural e aqueles ainda nas plantas após sofrerem 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 °Brix; Acidez titulável (AT %) e o ratio, através da relação °Brix e AT(%). Considerou-se os períodos de avaliação: tempo 0h; 3 dias e 7 dias de armazenamento em temperatura ambiente. O delineamento experimental foi em blocos inteiramente casualizados com quatro repetições e quatro frutos por unidade experimental. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey de médias ($p \leq 0,05$).

Resultados e Discussão

Os frutos do BRS Pérola do Cerrado apresentam como ponto de colheita ideal quando ocorre sua abscisão natural e a coleta ocorre no chão. Todavia, notou-se o comportamento climatérico do fruto permitindo 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 (%) e menor valor °Brix/ AT (%) em comparação ao colhidos originalmente no solo, ao longo do período de armazenamento observou-se uma evolução destas variáveis não diferenciando estatisticamente ao final de 7 dias de armazenamento dos frutos colhidos no solo (Tabela 1). 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.

Tabela 1. Valores de °Brix, Acidez titulável (AT%) e °Brix/AT (%) em frutos de maracujá BRS Pérola do Cerrado em colhidos na Planta ou solo sob armazenamento em temperatura ambiente (Bom Jesus do Itabapoana-RJ – 2016).

Tempo Pós colheita	Método de colheita					
	planta			solo		
	0h	3d	7d	0h	3d	7d
°Brix	10,30bB	15,35aA	11,20bB	15,60aA	13,10bA	13,85bA
AT (%)	2,75aA	2,20aA	1,20bA	1,81aB	1,30bA	1,16bA
°Brix/ AT (%)	3,80bB	6,99abA	9,39aA	8,76bA	10,14bA	12,01aA

Valores seguidos pela mesma letra minúscula na linha e maiúscula na coluna não diferem entre si, em nível de 5% pelo teste de Tukey.

Conclusões

Conclui-se que a colheita dos frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado pode ocorrer sob condição de “movimentos leves” das plantas sem prejuízo à sua qualidade pós-colheita em termos dos parâmetros avaliados neste trabalho.

Agradecimentos

IFFluminense; Embrapa- Agroindústria de Alimentos

Referências bibliográficas

GUIMARÃES, T. G. et al. **Recomendações Técnicas para o Cultivo de *Passiflora setacea* BRS Pérola do Cerrado.** Embrapa, Planaltina, maio 2013.