

Caracterização físico-química de citros para avaliação da qualidade do fruto

Lucas Santana do Nascimento¹; Claudia Garcia Neves²; Lucas Kelvin Dias Soares¹; Daniel Oliveira Jordão do Amaral³; Marcia Fabiana Barbosa de Paula³; Cláudio Luiz Dos Santos Costa⁴; Walter dos Santos Soares Filho⁵; Orlando Sampaio Passos⁵; Abelmon da Silva Gesteira⁵; Fabienne Micheli^{3,6}

¹Estudante da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Estudante da Universidade Estadual de Santa Cruz; ³Pesquisadora da Universidade Estadual de Santa Cruz; ⁴Tecnico CNPq; ⁵Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁶Pesquisadora do Cirad. E-mails: lukas_santana@hotmail.com, claudia-garcia23@hotmail.com, kelvin-soares@hotmail.com, danieljornal@yahoo.com.br, fabianadpaula@yahoo.com.br, magno@cnpmf.embrapa.br, walter.soares@embrapa.br, orlando.passos@embrapa.br, abelmon.gesteira@embrapa.br, fabienne.micheli@cirad.fr

O Brasil é líder mundial na produção de frutos e de suco concentrado de laranja. Entretanto, a opção pelo mercado de laranjas e tangerinas “*in natura*” pode render maiores lucros aos produtores, como ocorre na Espanha e na Califórnia (EUA). Atualmente, a cadeia citrícola espanhola, mesmo com uma área plantada consideravelmente inferior à do Brasil, consegue melhores resultados ao focar o agronegócio de frutas frescas, em vez do suco de laranja. Parte deste sucesso é devido à estratégia mercadológica de trabalhar com frutas de alta qualidade (cor alaranjada, casca de fácil remoção, açúcares/acidez equilibrada, etc.), de maior valor agregado, uma tendência mundial. Frutos com alta qualidade são fundamentais para o mercado de frutas frescas. Para isso é preciso primeiramente caracterizar fenotipicamente as variedades estudadas e determinar com precisão as fases de maturação do fruto para coletas do material e análises bioquímicas. Assim, este trabalho teve como objetivo obter as curvas de maturação de aproximadamente 50 variedades de tangerineiras e híbridos de laranjeiras e de pomeleiro a fim de determinar a época de coleta de frutos verdes e maduros para subseqüentes experimentos. A formação dos frutos foi acompanhada nestas variedades no decorrer do ano 2014, particularmente no período de abril e maio quando foram obtidos os frutos maduros. Os frutos foram avaliados no decorrer da maturação para as seguintes características fenotípicas e físico-químicas: tamanho e peso, quantidade de gomos, coloração, quantidade de suco, acidez/açúcares, entre outros. Estes resultados estão sendo comparados com os dados climáticos da estação experimental da Embrapa CNPMF a fim de correlacionar a maturação do fruto com variações de temperatura, pressão, precipitações e/ou umidade relativa. Estes resultados são promissores e de grande importância para avaliação dos períodos de coleta para futuras análises de qualidade por métodos bioquímicos e moleculares, e estão sendo agregados aos dados prévios coletados ao decorrer dos anos 2012 e 2013.

Palavras-chave: qualidade; citros; melhoramento; maturação