

Variação das Características Físico-Químicas de Frutos de *Passiflora cincinnata* Mast. Armazenados em Diferentes Condições de Temperatura e Umidade Relativa

Ana Claudia Alves DAbadia¹; Maria Madalena Rinaldi²; Ana Maria Costa²; Fábio Gelape Faleiro²; Thayrine Almeida Rodrigues de Oliveira³; Francisco Pinheiro de Araújo⁴

(¹Universidade de Brasília; ²Embrapa Cerrados; ³Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás; ⁴Embrapa Semiárido)

A conservação das características físico-químicas na pós-colheita de frutos de *Passiflora cincinnata* Mast. armazenados em diferentes temperaturas ainda não é totalmente conhecida. Dessa forma, objetivou-se analisar as características físico-químicas de frutos armazenados durante 34 dias sob temperaturas de 25 °C e umidade relativa de 70%, 10 °C e umidade relativa de 90%. Foi utilizado o delineamento inteiramente ao acaso com três repetições, sendo cada parcela a média de três frutos. Frutos com 100 dias de desenvolvimento foram colhidos e avaliados quanto à massa, coloração, textura, sólidos solúveis, pH, acidez titulável, e Ratio da polpa. Os dados foram submetidos a análises de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Frutos armazenados a 10 °C mantiveram os padrões de cor (ângulo Hue). A cor variou a 25 °C, com maior incremento de escurecimento quando comparados aos mantidos a 10 °C. Os frutos reduzem a firmeza de polpa ao longo do armazenamento, no entanto, esta redução é menor a 10 °C. O fruto mantém as características de sólidos solúveis, pH, acidez titulável e Ratio e massa fresca a 10 °C; já a 25 °C, esses caracteres variam ao longo do armazenamento, com perda da massa fresca que atingiu 25,5%.

Termos para indexação: maracujá silvestre, conservação pós-colheita, armazenamento, vida útil.

Fontes de financiamento: CNPq, Embrapa, Capes.