

## Características Físico-Químicas de Frutos de Dois Acessos de *Passiflora cincinnata* Mast. em Dois Estádios de Maturação

Ana Claudia Alves DAbadia<sup>1</sup>; Ana Maria Costa<sup>2</sup>; Fábio Gelape Faleiro<sup>2</sup>; Francisco Pinheiro de Araújo<sup>3</sup>

(<sup>1</sup>Universidade de Brasília; <sup>2</sup>Embrapa Cerrados; <sup>3</sup>Embrapa Semiárido)

A espécie *Passiflora cincinnata* Mast. possui frutos com casca com tonalidade verde, o que dificulta a identificação da maturação e do ponto de colheita. Neste trabalho, objetivou-se analisar as características físico-químicas de frutos de dois acessos de *P. cincinnata* colhidos aos 80 e 100 dias após a antese (DAA). Foi utilizado o delineamento inteiramente ao acaso em esquema fatorial 2 x 2 (2 acessos e 2 pontos de maturação) com quatro repetições, sendo cada parcela a média de quatro frutos. Os acessos analisados foram o CBAF2334 e CPEF2220. As flores completamente abertas foram marcadas nos meses de Dezembro/2015 e Janeiro/2016 e colhidos aos 80 e 100 dias após a antese (DAA). Foram avaliadas a coloração, textura, massa e dimensão de frutos e casca, massa, volume e rendimento de polpa, pH, °Brix, e acidez titulável (ATT). Os dados foram submetidos a análises de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Foram observados efeitos significativos dos acessos e dos pontos de maturação nas características físicas e químicas dos frutos, principalmente na cor da casca, pH, teor de sólidos solúveis totais, ratio e acidez titulável.

Termos para indexação: maracujá silvestre, ponto de maturação, físico-química.

Fontes de financiamento: CNPq, Capes, Embrapa.