

## Pontos de colheita e vida útil do híbrido de abacaxi PE x SC-73

**Leonardo Fernandes Barbosa<sup>1</sup>, Thaís Correia Gomes<sup>1</sup>, Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki<sup>2</sup>, Davi Theodoro Junghans<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, leonardobarbosa.agr@hotmail.com, thay.gomes17@hotmail.com; <sup>2</sup>Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, fabiana.sasaki@embrapa.br, davi.junghans@embrapa.br

O Programa de Melhoramento Genético de Abacaxizeiro da Embrapa vem desenvolvendo novos híbridos de abacaxi que tenham boas características de planta e fruto, além de resistência à doença fusariose. O híbrido PE x SC-73 se destacou dentro do programa por cumprir os principais requisitos de qualidade, porém as informações sobre ponto de colheita e período de vida útil pós-colheita desse genótipo ainda são inexistentes. O objetivo desse trabalho foi avaliar a influência dos pontos de colheita sobre a qualidade físico-química durante o armazenamento e sobre a vida útil de frutos do híbrido de abacaxizeiro PE x SC-73. Os frutos foram colhidos na área experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas, BA, em quatro estádios de maturação baseados na coloração da casca: Verdoso = fruto completamente desenvolvido, porém com a casca verde; Pintado = fruto com 1 a 25% da casca amarela; Colorido = fruto com 26 a 50% da casca amarela; e Amarelo = fruto com mais de 50% da casca amarela. Em seguida, os frutos foram encaminhados para o Laboratório de Pós-colheita onde foram selecionados quanto à ausência de danos mecânicos e podridões e foram armazenados a 25°C e 70% UR, sendo realizadas análises a cada dois dias por um período de 10 dias. Os parâmetros avaliados foram: peso e comprimento do fruto (com e sem coroa), translucência (translucidez) da polpa, acidez titulável (AT), teores de sólidos solúveis (SS), relação SS/AT e pH. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado em esquema fatorial 4 x 5 (pontos de colheita x dias avaliação), com quatro repetições de um fruto. Os frutos dos pontos de colheita Colorido e Amarelo puderam ser avaliados somente até o sexto dia de armazenamento, após esse período dos frutos apresentaram avançado estado de senescência e alta incidência de podridões. O híbrido PE x SC-73 apresentou boas características físicas para todos os estádios de maturação. A avaliação da translucidez da polpa demonstrou que os frutos dos estádios Colorido e Amarelo tiveram maiores índices em relação aos demais, sendo observado dessa forma que quanto mais avançado o estágio de maturação dos frutos maiores as notas de translucidez. Em relação à AT, houve pequena variação no decorrer dos dias para todos os estádios, sendo que o estágio Verdoso que obteve as maiores médias de AT, com tendência à elevação no decorrer do armazenamento. O teor de SS na colheita foi superior ao nível mínimo estabelecido pela legislação (12 °Brix), mesmo no ponto de colheita mais precoce (Verdoso), o qual apresentou valores de sólidos solúveis de 14,4 °Brix. Porém, houve redução nos teores de SS para todos os pontos de colheita durante o período de armazenamento. A relação SS/AT se manteve praticamente constante em todos os tratamentos, com exceção do estágio Colorido, em que houve uma redução entre o dia da colheita e o segundo dia de armazenamento. O pH, assim como os teores de SS, decresceu ao longo do armazenamento, tendo o estágio Amarelo a maior média (4,23) e o estágio Verdoso, a menor (3,89) na colheita. Com os resultados obtidos conclui-se que o híbrido de abacaxi PE x SC-73 pode ser armazenado por até 10 dias após a colheita quando colhido nos estádios Verdoso e Pintado, porém os frutos do estágio Pintado são os que apresentam as melhores características físico-químicas ao longo do armazenamento à temperatura ambiente.

**Significado e impacto do trabalho:** A determinação do ponto de colheita e da vida útil dos frutos do abacaxizeiro PE x SC-73 auxiliará na colheita de frutos de alta qualidade e na manutenção de suas características até chegar ao consumidor. Esta prática promoverá maior tempo de comercialização e gerará valorização do fruto, sendo mais rentável ao produtor e mais agradável ao consumidor, favorecendo com isso a adoção desta futura cultivar.